Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

www.appetite.org.ua

Кушать подано!

№6/7(36)
2009

ISSN 1819-8910
06>
4 821819 891063

Свежее и вкусное, легкое и пикантное, необычное и полезное... Все это – на нашей первой летней обложке: грушевый салат с горгонзолой и заправкой из бальзамического уксуса (рецепт на стр. 59).

Знойный полдень

- холодные свекольники
- фаршированные овощи
- запеченная форель
- изысканные канапе

55 рецептов + 1 ресторан

Нежные чизкейки

Journal-plaza.net

Кушать подано!

№6/7 (36) '2009

8

24

18

50

46

63

6

www.appetite.org.ua

4 Новости

6 За покупками
При поЖАРЕ – мороженое

8 Первые блюда
Очень красный суп

12 Праздничная кухня
Рыбачьте с нами!

18 Интересные идеи
Полный фарш

24 Продукт месяца
Монополия ревеня

28 Гурман-клуб
Вечерний комплимент

31 Простые рецепты
Часть 5. Кабачки

35 Мастер-класс
Лакомый кусочек

38 Кулинарная библиотека
Хотим погорячее!

45 Блюдо из ресторана
Швейцария и экзотика

46 Сытный обед
Родственница мамалыги

50 Десерты
Легче воздуха

54 Рецепты читателей
Выпекаем уют

57 Конкурс

59 Рецепт с обложки
Грушевый салат
с горгонзолой и заправкой
из бальзамического уксуса

60 Наш юбилейчик
Издательскому дому
International Media – 5 лет!

63 Техника
Ломтики и кусочки

64 Посуда
Ущипнуть бы...

65 Сервировка
Летняя услада

66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
уху еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшна

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Татьяна Логвиненко, Ирина
Любченко, Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова,
Анна Карвацкая

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №6/7 (36) 2009
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

За содержание и достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – СЭЭМ
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2009 г.
Все права защищены.

international media издательский дом

Journal-plaza.net

Zepter, Украина и 15 лет успешного сотрудничества

Компании Zepter удалось изменить к лучшему жизнь миллионов людей в 50 странах на 5 континентах мира. В самых отдаленных уголках планеты знают о высоком качестве продукции торговой марки Zepter и демократичном стиле работы компании. В этом году представительство «Цептер Интернациональ» в Украине празднует 15-летний юбилей успешной работы на украинском рынке. За эти годы Zepter предложила своим клиентам различную продукцию. Первой ласточкой компании была металлическая Zepter-посуда из хром-никеля 18/10 и предметы сервировки стола. Многим хозяйкам хорошо известна вакуумная система хранения продуктов Zepter VacSy. Благодаря огромному выбору бытовой техники Zepter помогает изменить ваш быт, создавая волшебную, здоровую атмосферу, улучшая качество вашей жизни! Выбирая продукцию Zepter, вы становитесь на путь долгой, здоровой и счастливой жизни.

Отличная продукция ТМ «Руна»

Помидоры идеально восполняют потерю минеральных веществ в организме. Томаты содержат калий (помогает работе сердца), магний (борется со стрессом), железо (очищает кровь), цинк (заживляет раны), кальций и фосфор (укрепляют кости). Именно эти полезные микроэлементы содержатся в сбалансированном количестве в томатных соусах ТМ «Руна». Продукция ТМ «Руна» изготавливается исключительно из сертифицированного натурального сырья без использования ГМО и красителей. Научно-исследовательский центр независимых потребительских экспертиз «Тест» провел исследование для определения качества томатной пасты 14 торговых марок. Результаты показали, что томатная паста «Руна» отвечает всем показателям качества, за что и получила оценку «Отлично». А на международной выставке «Продэкспо-2009» ТМ «Руна» с соусами «Лечо», «Сацебели» и приправой «Аджика по-домашнему» единственная среди соусных торговых марок Украины стала лауреатом конкурса «Лучший продукт – 2009». Результаты многих конкурсов говорят сами за себя, тем самым подтверждая статус и высокое качество продукции ТМ «Руна».

Лето под соусом «Новаро»!

Для украинских потребителей стартовала летняя акция от ТМ «Новаро»: теперь за те же деньги, что и раньше, любимого соуса «Новаро» можно получить на 30% больше. Экзотические соусы «Новаро», едва появившись на украинском рынке, сразу стали настоящим хитом. В их рецептуре успешно соединились старинные восточные традиции и современные кулинарные предпочтения украинских потребителей. Соусы выпускаются в стеклянной бутылке, что позволяет сохранить неизменными высокие вкусовые качества продукта. Рецепт приготовления соевого соуса в своем первичном виде сохранился до наших дней. В его основе – процесс природного брожения. Именно так готовятся соусы «Новаро». А преимущество соусов чили – сбалансированное сочетание специй, благодаря чему соусы чили ТМ «Новаро» не доминируют над вкусом блюда, а делают его более изысканным. Если вы еще не оценили тонкий экзотический вкус и аромат соусов «Новаро», спешите воспользоваться выгодным предложением – за те же деньги получить на 30% больше любимого соуса.

Journal-plaza.net

При поЖАРЕ – мороженое

Самым «летним» десертом по праву считается мороженое. В июльскую жару именно эта прохладная, освежающая смесь из молока, шоколада, фруктов и ягод подарит вам ни с чем не сравнимое наслаждение.

Мороженое «Королевский щербет», ТМ «Три медведя»

Мороженое с курагой, изюмом и измельченной кондитерской глазурью. 400 г. 269 ккал/100 г.

Мороженое «Вишня в шоколаде», ТМ «Ажур»

Смесь шоколадного и ванильного мороженого с вишневым соком и мороженой вишней. 500 г. 226 ккал/100 г.

Мороженое «Буржуй», ТМ «Ласунка»

Мороженое с ягодами – малиной, клубникой и вишней. 680 г. 207 ккал/100 г.

Замороженный десерт «Тирамису», ТМ «Ласка»

С сыром «Маскарпоне» и бисквитом из какао. Перед употреблением немного разморозьте. 200 г. 329 ккал/100 г.

Мороженое пломбир, ТМ «Геркулес»

Пломбир двухслойный с ароматом клубники и ванили. 1000 г. 202 ккал/100 г.

Мороженое Millennium, ТМ Rainford

Семейное мороженое – пломбир с вишневым джемом. 450 г. 210 ккал/100 г.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Очень красный суп

30 минут
269 ккал
4 порции

Восточноевропейские народы по старинке называют все свекольные супы борщом, но для других народов мира суп, главным ингредиентом которого является свекла, – «свекольник» или «красный суп». Вот несколько вариантов низкокалорийных, но очень вкусных «рубиновых» супов.

Французский свекольник

На 4 порции:

- *1 крупная свекла*
- *1 небольшой корень сельдерея*
- *3 луковицы*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *1 ч.л. сахара*
- *1 л мясного бульона*
- *дольки лимона*
- *соль, перец по вкусу*

1 Очистите и нарежьте кусочками свеклу и корень сельдерея.

2 Луковицы нарежьте ломтиками. Влейте в сотейник растительное масло и тушите лук вместе со свеклой и сельдереем до мягкости. Посолите и поперчите, добавьте сахар.

3 Влейте мясной бульон. Доведите суп до готовности, разлейте по тарелкам.

4 Украсьте тарелки дольками лимона, подавайте с пирожками с мясом.

Journal-plaza.net

Подавайте суп со свежим пшеничным хлебом или отрубными хлебцами.

Летний суп-салат

На 4 порции:

- 500 г говядины
- 1 морковь
- 2 свеклы
- 200 г свекольной ботвы
- 1 луковица
- 2 болгарских перца красного и желтого цветов
- 4 помидора
- 80 г сметаны
- свежая зелень, горчица, соль по вкусу

1 Отварите говядину. В конце варки в бульон добавьте соль, репчатый лук, специи. Из полученного бульона удалите мясо и лук.

2 В кипящий бульон всыпьте нарезанные морковь, свеклу и такое количество свекольной ботвы, чтобы суп получился довольно густым. Доведите до кипения и выключите огонь.

3 Кастрюлю укройте чем-нибудь теплым на 10–15 минут.

4 В суповую тарелку положите кусочки холодного мяса и горчицу по вкусу, влейте суп. Сверху выложите горкой смесь мелконарезанной зелени (зеленый лук, петрушка, базилик).

5 Положите нарезанный соломкой болгарский перец и крупные кусочки помидоров. Украсьте густой сметаной.

Свекольный суп с яблоком

На 4 порции:

- *500 г свеклы*
- *1 луковица*
- *1 зубок чеснока*
- *1 ст.л. растительного масла*
- *кусочек сливочного масла*
- *1 крупное кислое яблоко*
- *1 маленький лимон*
- *800 мл горячего куриного бульона*
- *соль, перец по вкусу*

1 Очистите и натрите луковицу. Очистите, нашинкуйте и раздавите чеснок со щепоткой соли, чтобы получилась сочная масса. Разогрейте масло в кастрюле с толстым дном и крышкой, обжарьте лук и чеснок на медленном огне.

2 Очистите от кожуры и сердцевины яблоко, измельчите, перемешайте с соком половины лимона.

3 Очистите свеклу от кожуры, натрите на крупной терке. Добавьте к луку в кастрюлю яблоко, сок, свеклу, приправьте солью и перцем.

4 Добавьте горячий бульон, доведите до кипения и варите 10 минут, пока яблоко не превратится в пюре, а свекла не станет мягкой. Взбейте в блендере.

5 Верните в чистую кастрюлю, разогрейте, приправьте по вкусу солью и лимоном. Подавайте суп с ложкой сметаны.

Кислота яблок чрезвычайно удачно сочетается со сладким вкусом свеклы. Суп очень вкусен горячим, но еще вкуснее – в холодном виде.

40 минут | 220 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

Холодник

На 4 порции:

- *1 л простокваши или кефира*
- *1 свекла*
- *100 г зеленого лука с луковичками*
- *укроп по вкусу*
- *2 яйца*
- *2 ст.л. огуречного рассола*
- *1 ч.л. горчицы*
- *соль по вкусу*

1 Свеклу вымойте, очистите и сварите до готовности в подсоленной воде.

2 Отвар не выливайте. Яйца отварите вкрутую. Огурцы вымойте, нарежьте тонкими брусочками или кубиками.

3 Свеклу выньте из воды и порежьте так же, как огурец, или натрите на терке. Лук порежьте вместе с луковичками, добавьте мелко нарезанный укроп, разотрите в ступке с солью.

4 Прибавьте к массе ложку горчицы. Яйца очистите и нарежьте дольками.

5 Соедините в миске огурцы, свеклу и зелень, добавьте простоквашу, остывший свекольный отвар и огуречный рассол. Посолите, поставьте в холодильник охлаждаться.

6 Разлейте холодник по тарелкам и украсьте ломтиками яйца и перьями зеленого лука.

7 К холоднику можно подавать горячую отварную картошку.

FOTOLIA.COM

По этому рецепту можно приготовить более густой холодник, прибавив к перечисленным ингредиентам две измельченные вареные картофелины.

45 минут | 320 ккал | 4 порции

Рыбачьте с нами!

Форель – это настоящий деликатес, который может стать и украшением праздничного стола, и неотъемлемым блюдом в меню худеющей женщины. Сейчас на прилавках можно увидеть форель необычного ярко-красного цвета. Старайтесь не покупать такую рыбу – она выросла на кормах, в которые добавляли красители. Филе «натуральной» форели должно быть бледно-желтого или бледно-розового цвета.

50 минут | 850 ккал | 2 порции

Форель в апельсиновом соке

Рецепт на стр. 16

123RF

journal-plaza.net

50 минут | 769 ккал | 4 порции

Если вы купили рыбу с головой, то голову лучше не отрезать – тогда рыба получится сочнее и нежнее.

Форель, запеченная с овощами и белым вином

Рецепт на стр. 16

Journal-plaza.net

55 минут · 730 ккал · 8 порций

Блюдо приобретет новый вкус и аромат, если добавить в него небольшой пучок крупно нарезанных листьев эстрагона.

Форель с тертым корнем имбиря

Рецепт на стр. 17

123RF

Journal-plaza.net

Форель, запеченная в тесте

Рецепт на стр. 17

Замените обычную каменную соль на морскую – это и вкуснее, и полезнее!

100 минут
865 ккал
3 порции

Journal-plaza.net

Форель в апельсиновом соке

На 2 порции:

- *2 форели (весом по 350 г)*
- *1 ст.л. тертого жареного миндаля*
- *2–3 ст.л. панировочных сухарей*
- *2 зубка чеснока (если любите)*
- *300 г молодой спаржевой фасоли*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *сок одного апельсина (можно заменить соком половины лимона)*
- *1 болгарский перец*
- *дольки лимона для украшения*
- *перец, соль по вкусу*

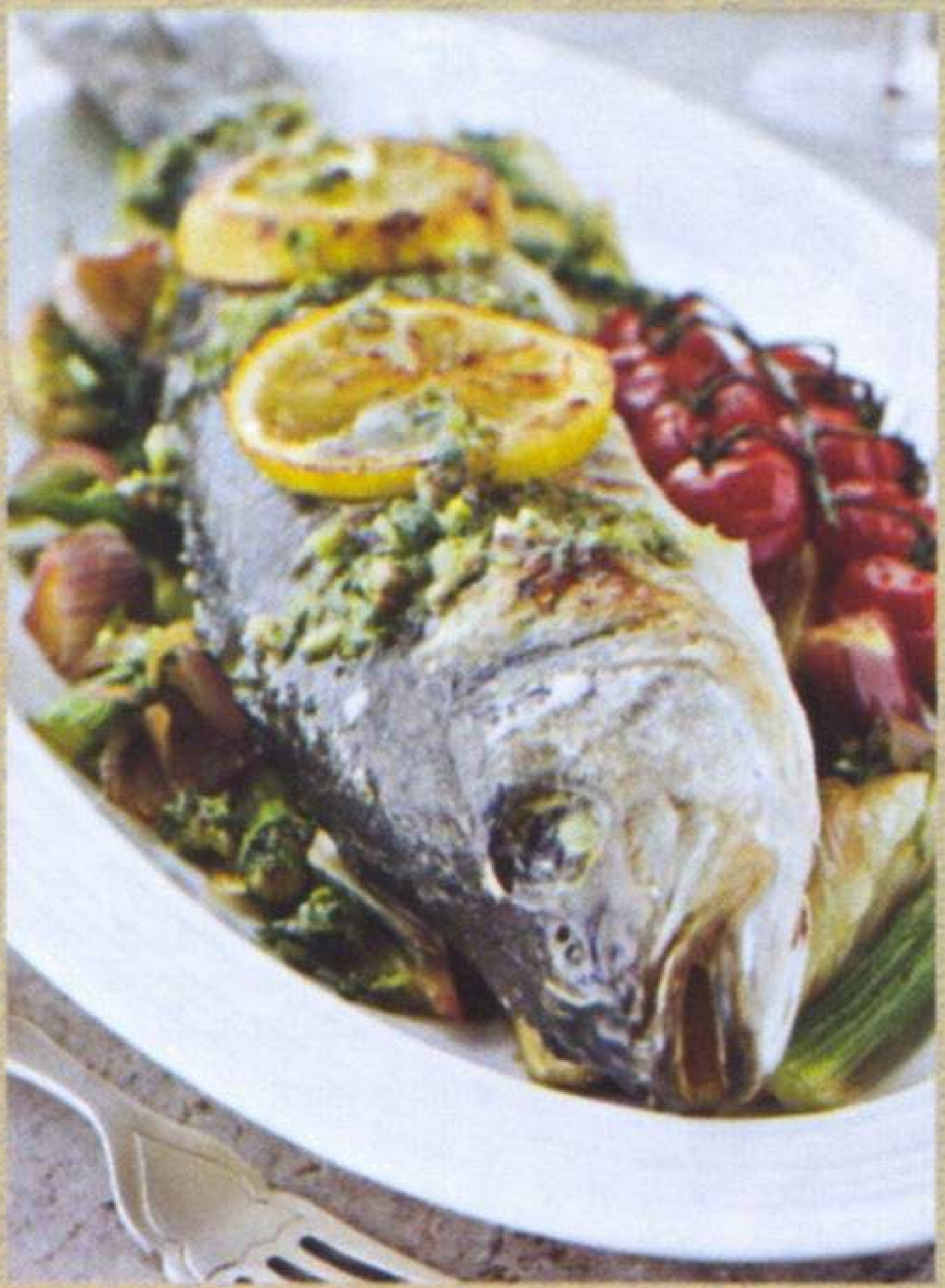
1 Смешайте панировочные сухари с тертым миндалем, запанируйте в полученной смеси подготовленную рыбу, посолите и поперчите.

2 Добавьте мелко нарезанный чеснок. Полейте рыбку апельсиновым соком и жарьте ее на сливочном масле на слабом огне до готовности.

3 Спаржевую фасоль очистите и отваривайте в подсоленной воде не больше 6–7 минут. Сваренную фасоль откиньте на дуршлаг.

4 Болгарский перец нарежьте кубиками и (по желанию) поджарьте на масле, в котором готовилась рыба.

5 Выложите спаржевую фасоль на тарелку, сверху уложите рыбу, полейте маслом, оставшимся от жарки, посыпьте кубиками перца и украсьте дольками лимона.



Форель, запеченная с овощами и белым вином

На 4 порции:

- *4 форели целиком*
- *2 лимона*
- *150 г сливочного масла*
- *пучок укропа*
- *4 ч.л. белого вина*
- *2 средние луковицы*
- *веточка помидорок черри*
- *соль, перец по вкусу*

1 Форель выпотрошите, хорошо промойте. Лук нарежьте кусочками, выложите на противень для запекания. Сверху положите форель.

2 Форель посолите и поперчите с обеих сторон и внутри. Положите в брюшко каждой по 2 веточки укропа и 2–3 тонких пластинки сливочного масла. Выдавите сок 1/4 лимона в каждую рыбку и влейте по 1 ч.л. белого вина. Верхнюю сторону рыбы смажьте растопленным сливочным маслом.

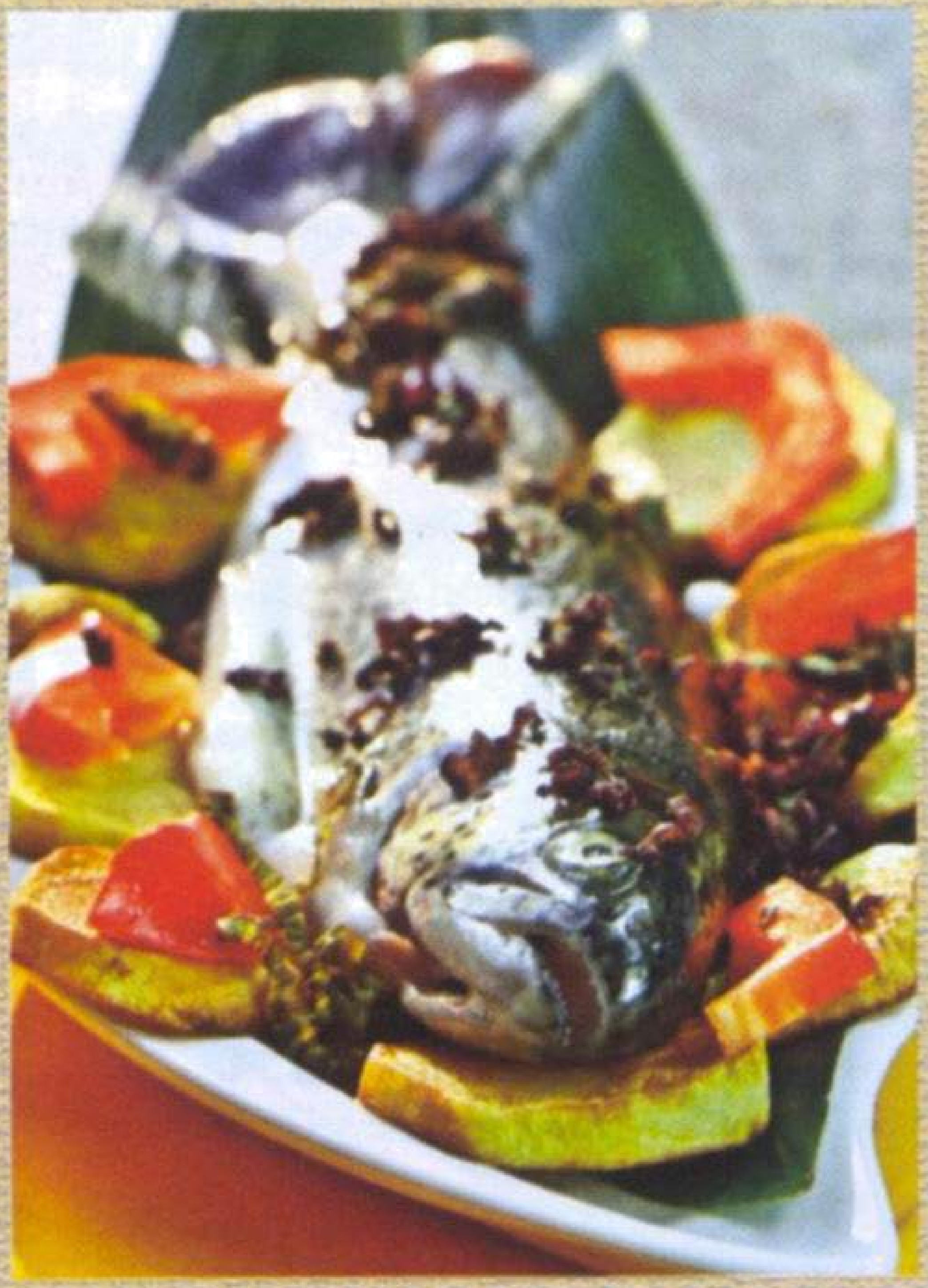
3 На противень также уложите измельченный укроп и промытую веточку помидорок черри, нарезанные дольки лимона.

4 Выпекайте рыбу в разогретой до 230°C духовке 10–15 минут. Когда увидите, что рыба уже почти готова, включите гриль и дайте корочке зарумяниться (5 минут).

5 В процессе выпекания рыбу ни в коем случае не переворачивайте, потому что из нее вытечет весь сок, образовавшийся в брюшке. Подавайте с запеченными овощами.

123RF

Journal-plaza.net



Форель с тертым корнем имбиря

На 8 порций:

- *форель (весом около 2 кг)*
- *100 г тертого корня имбиря*
- *4 ст.л. оливкового масла*
- *100 мл подсолнечного масла*
- *800 г картофеля*
- *душистые травы по вкусу*
- *1 кабачок*
- *1 помидор*
- *соль по вкусу*

1 Форель выпотрошите и хорошо промойте. Смешайте тертый корень имбиря с оливковым маслом. Форель полностью натрите полученным соусом. Оставьте мариноваться на 15 минут.

2 Картофель нарежьте тонкими ломтиками, посолите, посыпьте душистыми травами по вкусу, сбрызните растительным маслом и отправьте в духовку запекаться до полуготовности на медленном огне.

3 Выложите форель на середину противня (к картофелю) и запекайте до готовности.

4 Кабачки нарежьте кружочками, посолите, оставьте на 10 минут. Обжарьте кружочки с обеих сторон до золотистой корочки. Помидор нарежьте небольшими кусочками.

5 Выложите кабачки на овальную тарелку, сверху каждый кружочек украсьте кусочком помидора. В центр тарелки уложите запеченную форель, полейте имбирным соусом. Картофель разложите по тарелкам.

Форель, запеченная в тесте

На 3 порции:

- *форель (весом 1–1,2 кг)*
- *450–500 г готового дрожжевого теста*
- *200 г репчатого лука*
- *100 г укропа*
- *30 г розмарина*
- *сок одного лимона*
- *морская соль по вкусу*

1 Форель очистите, выпотрошите, удалите жабры и плавники.

2 Тщательно промойте и распластайте рыбу на рабочей поверхности. Удалите хребет, освободите от костей.

3 Промойте и мелко порубите укроп с розмарином. Очищенный лук нарежьте кольцами.

4 На одну половину рыбы уложите репчатый лук и зелень, сбрызните свежевыжатым лимонным соком. Накройте начинку другой половиной рыбы.

5 Тушку форели с начинкой уложите на лепешку из дрожжевого теста, посыпьте морской солью, накройте верхнюю часть форели свободными краями и защипните, сформировав продолговатый пирог, по форме напоминающий рыбу.

6 Уложите форель на смазанный маслом противень и запекайте до готовности в духовке, нагретой до 200 °C. Подавайте блюдо теплым, разрезав на порционные куски.

7 Таким же способом можно запечь и небольшие «порционные» рыбки (весом 300–350 г).

Journal-plaza.net

30 минут | 324 ккал | 4 порции

Полный фарш

Фаршированные овощи – это поистине неисчерпаемая тема в кулинарии. Действительно, нафаршировать можно почти все овощи, и количество начинок невозможно пересчитать. В этой подборке – несколько интересных вариаций на тему овощей «с секретом».

Помидорки, фаршированные фетой

На 4 порции:

- *8 помидоров*
- *300 г феты или творога*
- *небольшой пучок укропа*
- *2–3 ст.л. сметаны*
- *2–3 зубка чеснока (для любителей)*
- *соль по вкусу*

1 Помидоры вымойте, обсушите. Чтобы придать им устойчивость, срежьте немного мякоти с нижней части плодов.

2 Срежьте с помидоров с помощью фигурного ножа «верхушку» с плодоножкой. Чайной ложкой аккуратно выньте из плодов немного мякоти.

3 Присыпьте внутренность помидоров небольшим количеством соли, чтобы из плодов вышла лишняя влага. Выложите помидоры на бумажную салфетку и оставьте подсыхать 15 минут.

4 Укроп промойте и измельчите. Чеснок растолките в ступке. Фету (или творог) разомните вилкой, добавьте укроп, чеснок и сметану. Хорошо все перемешайте. Нафаршируйте помидорки полученной массой.

123RF

Journal-plaza.net

Фаршированный кочан

На 6 порций:

- *1 средний кочан не очень твердой капусты*
- *250 г свиного фарша*
- *250 г говяжьего фарша*
- *3 луковицы*
- *200 г копченого шпика*
- *2 ст.л. мелко нарезанной зелени петрушки*
- *3 ст.л. молотых сухарей (или вареного риса)*
- *3 ст.л. растительного масла*
- *100 г сметаны*
- *соль, мускатный орех, перец и тмин по вкусу*

1 В кочане капусты вырежьте кочерыжку, варите кочан 10 минут в соленой воде, выньте, обсушите на сите, положите на доску, отогните большие листья, аккуратно вырежьте маленькие листья из середины.

2 Лук измельчите, половину шпика нарежьте кубиками и обжарьте с луком.

3 Фарш соедините с сухарями (или рисом), специями, рублеными листьями из середины кочана, луком и шпиком. Середину кочана посыпьте тмином и солью. Наполните кочан подготовленным фаршем.

4 Отогнутые листья капусты расправьте, прижмите к начинке, сверху положите ломтики шпика.

5 Поместите кочан на противень, подлейте воду. Накройте кочан смазанным жиром листом пергаментной бумаги или фольгой. Жарьте капусту в духовке, время от времени поливая кочан бульоном с противня. При подаче полейте кочан сметаной.

Обязательно подлейте на противень немного бульона или воды, чтобы поверхность кочана не обгорела и не высохла.

55 минут | 400 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

Салат из редиса в груше

На 4 порции:

- *2 крупные груши*
- *8 редисок*
- *1 небольшой огурец*
- *4 яйца*
- *2 ч.л. лимонного сока*
- *2 ч.л. сметаны*
- *несколько веточек укропа*
- *соль по вкусу*

1 Груши разрежьте пополам, удалите небольшую часть мякоти и сбрызните лимонным соком. Мякоть нарежьте кусочками.

2 Редис и огурец вымойте и нарежьте тонкими полосками.

3 Яйца отварите вкрутую. Отделите белки от желтков. Желтки перетрите со сметаной. Белки нарежьте соломкой. Укроп промойте и измельчите, добавьте к сметане.

4 Смешайте редис, огурец, мякоть груши и яичный белок. Заправьте сметаной с желтком, слегка посолите, вымешайте.

5 Нафаршируйте груши полученным салатом.

20 минут | 179 ккал | 4 порции

Подавайте салат из редиса в груше к мясу, приготовленному на гриле.

123RF

Journal-plaza.net

Если заменить красную рыбу в начинке свежим мягким сыром, а сверху на кабачки потереть твердый сыр, то кушанье лучше запечь в духовке (20 минут при температуре 180 °С).

Цукини с овощами

На 4 порции:

- *4 маленьких цукини*
- *2 небольшие луковицы*
- *2 помидора*
- *150 г филе соленой или копченой красной рыбы*
- *1 ст.л. оливкового масла*
- *соль, черный перец по вкусу*

1 Цукини разрежьте вдоль пополам и чайной ложкой выньте мякоть из середины. Мякоть мелко порежьте.

2 Опустите цукини в кипящую подсоленную воду или овощной бульон на 5 минут, выньте и дайте стечь воде.

3 Лук мелко нарежьте, помидоры и рыбу нарежьте кубиками.

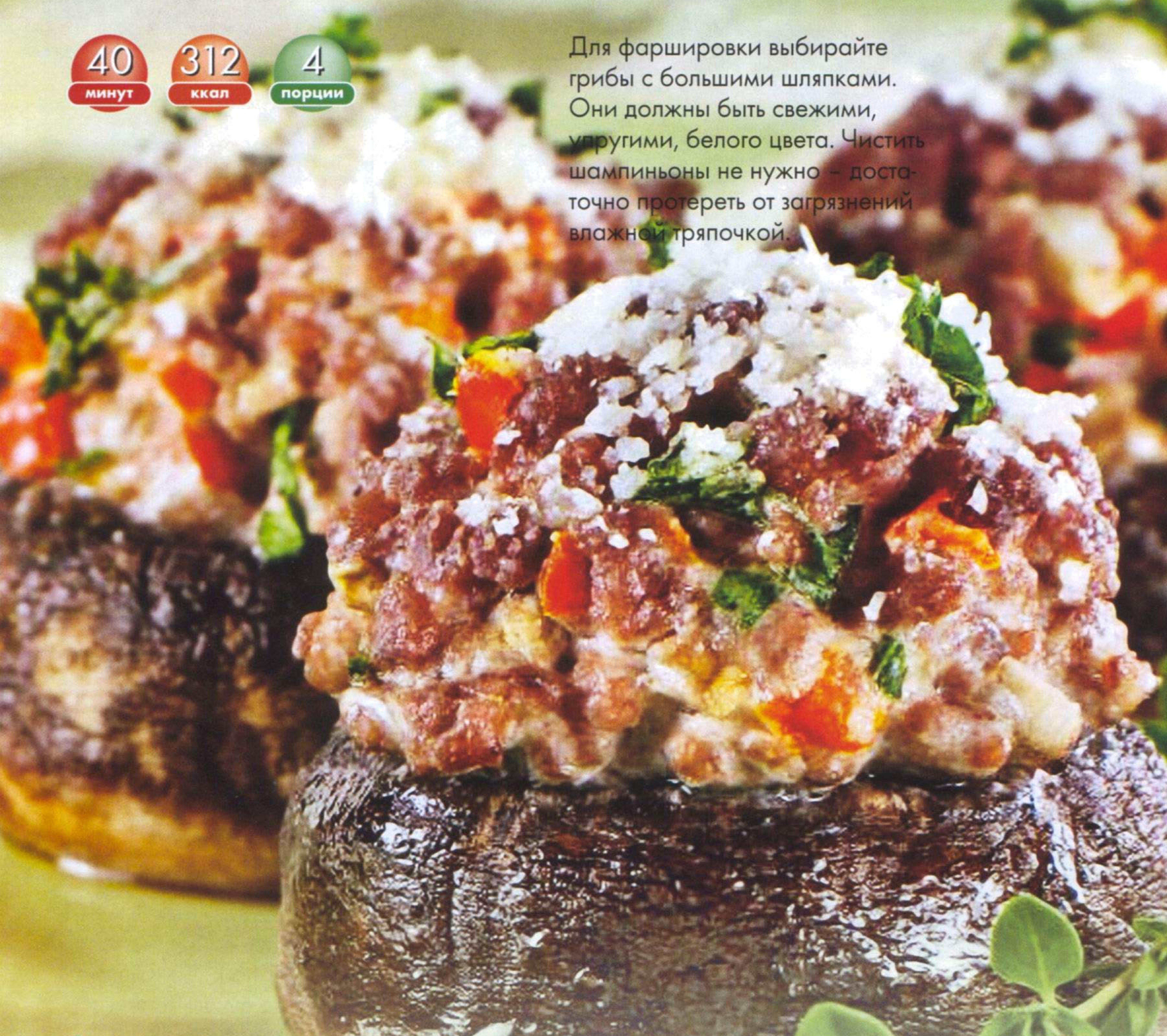
4 Мякоть от цукини и лук обжарьте на оливковом масле, добавьте помидоры и протушите еще несколько минут, посолите и поперчите, дайте массе немного остыть.

5 Заполните половинки цукини приготовленной смесью. Сбрызните оливковым маслом и подавайте.

Journal-plaza.net

40 минут **312** ккал **4** порции

Для фаршировки выбирайте грибы с большими шляпками. Они должны быть свежими, упругими, белого цвета. Чистить шампиньоны не нужно – достаточно протереть от загрязнений влажной тряпочкой.



Фаршированные шляпки грибов

На 4 порции:

- *500 г больших шампиньонов*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *200 г вареного риса*
- *небольшой корень петрушки*
- *1 болгарский перец красного цвета*
- *50 г тертого пармезана*
- *1 ст.л. сливочного масла*
- *несколько свежих веточек петрушки или укропа*
- *2 ст.л. панировочных сухарей*
- *соль по вкусу*

1 У грибов вырежьте ножку так, чтобы шляпка оставалась целой. Ножки мелко нарежьте поперек волокон и тушите на растительном масле вместе с тертым корнем петрушки.

2 Добавьте вареный рис и перец, нарезанный кусочками, посолите.

3 На шляпки грибов всыпьте немного соли, наполните их фаршем и уложите в форму, смазанную сливочным маслом.

4 Посыпьте грибы панировочными сухарями, измельченной зеленью, сверху – тертым пармезаном.

5 Запекайте фаршированные «шляпки» в духовке до золотистого цвета.

123RF

Journal-plaza.net

Сладкий перец с рисом

На 10 порций:

- *10 сладких перцев*
- *125 мл растительного масла*
- *200 г риса*
- *2 крупные луковицы*
- *соль и перец по вкусу*

Для соуса:

- *50 мл растительного масла*
- *300 г помидоров*
- *пучок зеленого лука*
- *зелень петрушки*

1 Перцы обмойте, срежьте верхушки со стеблем и осторожно очистите от семян.

2 Вымытый рис отваривайте в течение 10 минут в кипящей воде, откиньте на сито и поджарьте в растительном масле до золотистого цвета. Затем залейте кипятком, посолите и варите на слабом огне. Почти готовый, снимите рис с огня и смешайте с поджаренным репчатым луком.

3 Начините перцы фаршем, уложите в подходящую кастрюлю, залейте горячей водой и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

4 Для соуса измельчите зеленый лук и зелень петрушки, очистите от кожицы и семян и мелко нарежьте помидоры, поджарьте на растительном масле, поперчите. Полейте соусом готовые перцы.

Любимый многими фаршированный перец пришел к нам из молдавской и румынской кухонь.

70 минут | 226 ккал | 10 порций

Монополия ревеня

85 минут **399** ккал **8** порций

В позднее Средневековье ревень во Франции стоил в пять раз дороже шафрана, а в Англии – в три раза дороже опия. Спустя некоторое время этим воспользовался Петр I, установив на овощ государственную монополию: частная торговля ревенем была запрещена под страхом смертной казни. История впечатляет? Уверяем, приготовленные из ревеня блюда впечатлят вас не меньше.

Ревень в песочных корзинках

На 8 порций:

Для песочного теста:

- *400 г муки*
- *200 г сметаны*
- *250 г сахара*
- *100–125 г сливочного масла*
- *1/2 ч.л. соды, погашенной уксусом*

Для начинки:

- *300 г ревеня*
- *4–5 ст.л. воды*
- *2 ст.л. сахара*
- *1/2 ч.л. корицы*
- *сливочное масло для смазывания форм*

1 Из ингредиентов приготовьте песочное тесто. Скатайте его в виде шара и поставьте в холодильник на 40 минут.

2 Смажьте маслом неглубокие формочки для выпекания кексов. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте лепешки, заполните ими формочки. Остатки теста аккуратно срежьте. Выпекайте корзинки 20 минут при температуре 200 °С.

3 Ревень порежьте на кусочки, залейте водой. Положите в форму, смазанную маслом, сверху посыпьте смесью сахара и корицы.

4 Запекайте 10 минут в духовке или поставьте на несколько минут в микроволновую печь.

5 Заполните готовые корзинки начинкой из ревеня. Сверху положите по небольшому шарику ванильного мороженого.

123RF, FOTOLIA

Journal-plaza.net

Праздничный пирог с ревенем

На 8 порций:

Для теста:
- *75 г творога*
- *60 г сахара*
- *пакетик ванильного сахара*
- *2 щепотки соли*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *3 ст.л. молока*
- *2 яичных желтка*
- *300 г муки*
- *1/2 пакетика разрыхлителя для теста*
- *горох или фасоль для выпекания коржа*

Для начинки:
- *1 кг ревеня*
- *2 ст.л. сахара*
- *1/3 ч.л. корицы*
- *2 ст.л. толченых сухарей*

Для безе:
- *5 белков*
- *120 г сахара*

1 Творог смешайте с сахаром, ванилью, солью, маслом, молоком и желтками до однородной массы. Смешайте муку с разрыхлителем и половину подмешайте к творожной смеси. Перемешайте, добавьте остальную муку. Накройте тесто пленкой и поставьте в холодильник на 20 минут.

2 Раскатайте тесто до толщины примерно 0,5 см. Выложите в смазанную маслом форму, наколите вилкой. Накройте пергаментом и насыпьте фасоль. Выпекайте 10–15 минут.

3 Помойте и очистите ревень, порежьте на кусочки, посыпьте корицей и сахаром.

4 Корж охладите. Посыпьте его сухарями, выложите начинку, выпекайте 35 минут. Выньте пирог, немного остудите. Духовку нагрейте до 220°C. Приготовьте безе и выдавите его на пирог в виде решетки. Выпекайте пирог еще 10 минут.

Нежно-розовый кисловатый ревень прекрасно подходит для быстрых десертов, соусов и выпечки.

95 минут | 433 ккал | 8 порций

Journal-plaza.net

45 минут | 376 ккал | 8 порций

Сок ревеня очень полезен: смешивайте его с морковным или сельдерeевым и наслаждайтесь настоящим витаминным фрешем.

Открытый пирог с ревенем

На 8 порций:

- 700 г готового дрожжевого теста
- 500 г ревеня
- 1 яйцо
- 200 г сметаны
- 100 г сахара
- цедра лимона или корица по вкусу
- сливочное масло для смазывания формы

1 Дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной 1–1,5 см, выложите на противень, смазанный сливочным маслом. Края загните наверх.

2 Ревень измельчите. Яйца взбейте, перемешайте с образовавшимся от ревеня сиропом, добавьте сахар, цедру лимона или корицу, сметану.

3 Ревень равномерно распределите по поверхности теста, залейте подготовленной жидкостью.

4 Выпекайте пирог до готовности в духовке, дайте остыть, разрежьте на кусочки.

5 При подаче посыпьте каждый кусок сахарной пудрой.

ISTOCKPHOTO, 123RF

Journal-plaza.net

Маффины с ревенем и крошкой

На 6 порций (12 штук):

Для теста:

- *375 г муки*
- *130 г сахара (желательно коричневого)*
- *100 г растопленного сливочного масла*
- *250 мл молока*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *190 г нарезанного свежего ревеня*
- *55 г сахара*
- *2 ст.л. воды*
- *1/4 ч.л. тертой лимонной цедры*

Для крошки:

- *35 г муки*
- *65 г сахара (коричневого)*
- *2 ст.л. поджаренных мюсли*
- *1 ч.л. тертой лимонной цедры*
- *30 г растопленного сливочного масла*

1 Смажьте маслом углубления в форме для кексов. Замесите тесто. Для крошки смешайте все ингредиенты в миске.

2 Соедините все ингредиенты для начинки в кастрюле, доведите до кипения и варите, не накрывая крышкой, около 5 минут, пока ревень не станет мягким. Охладите.

3 Наполните тестом углубления для кексов наполовину. Затем положите по ложке начинки, сверху – тесто. Посыпьте крошкой, прижмите сверху. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С.

Помните, что для приготовления блюд из ревеня нельзя использовать латунную или железную посуду (она может окисляться).

45 минут | 390 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

10 минут | 388 ккал | 4 порции

Вечерний комплимент

Изысканные канапе оживят любое мероприятие – будь то праздничный ужин, спонтанная дружеская вечеринка или семейный обед. Приготовление этих закусок не отнимет у вас много времени. Надеемся, наша подборка станет незаменимым помощником в приготовлении оригинальных и аппетитных угощений.

Канапе с голубым сыром, мускусной дыней и пармской ветчиной

Рецепт на стр. 30

123RF

Journal-plaza.net

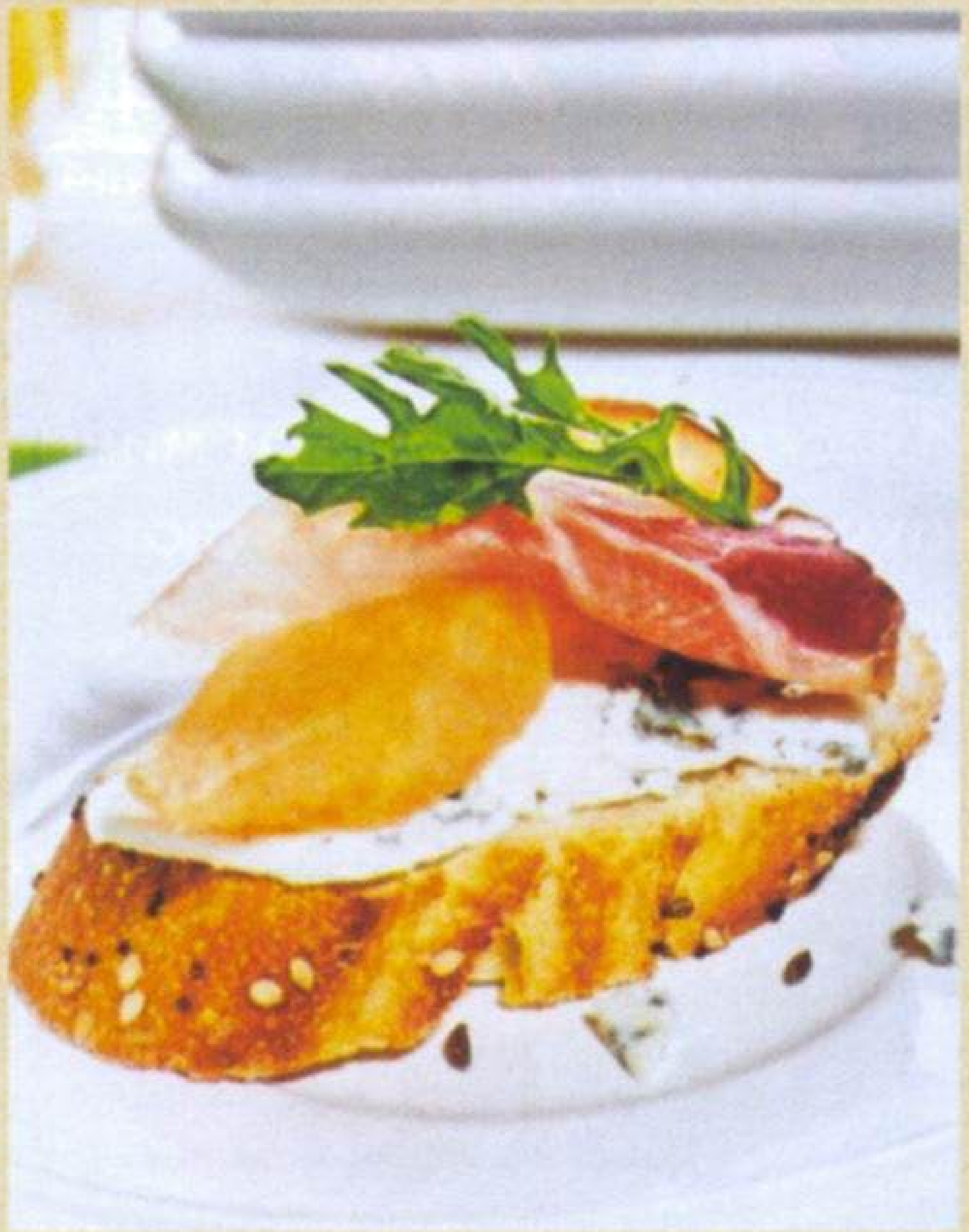
«Вкусная тарелка»

Рецепт на стр. 30

15 минут | 477 ккал | 4 порции

Изысканные канапе и мини-закуски не предполагают использования приборов.

Journal-plaza.net



Канапе с голубым сыром, мускусной дыней и пармской ветчиной

На 4 порции:

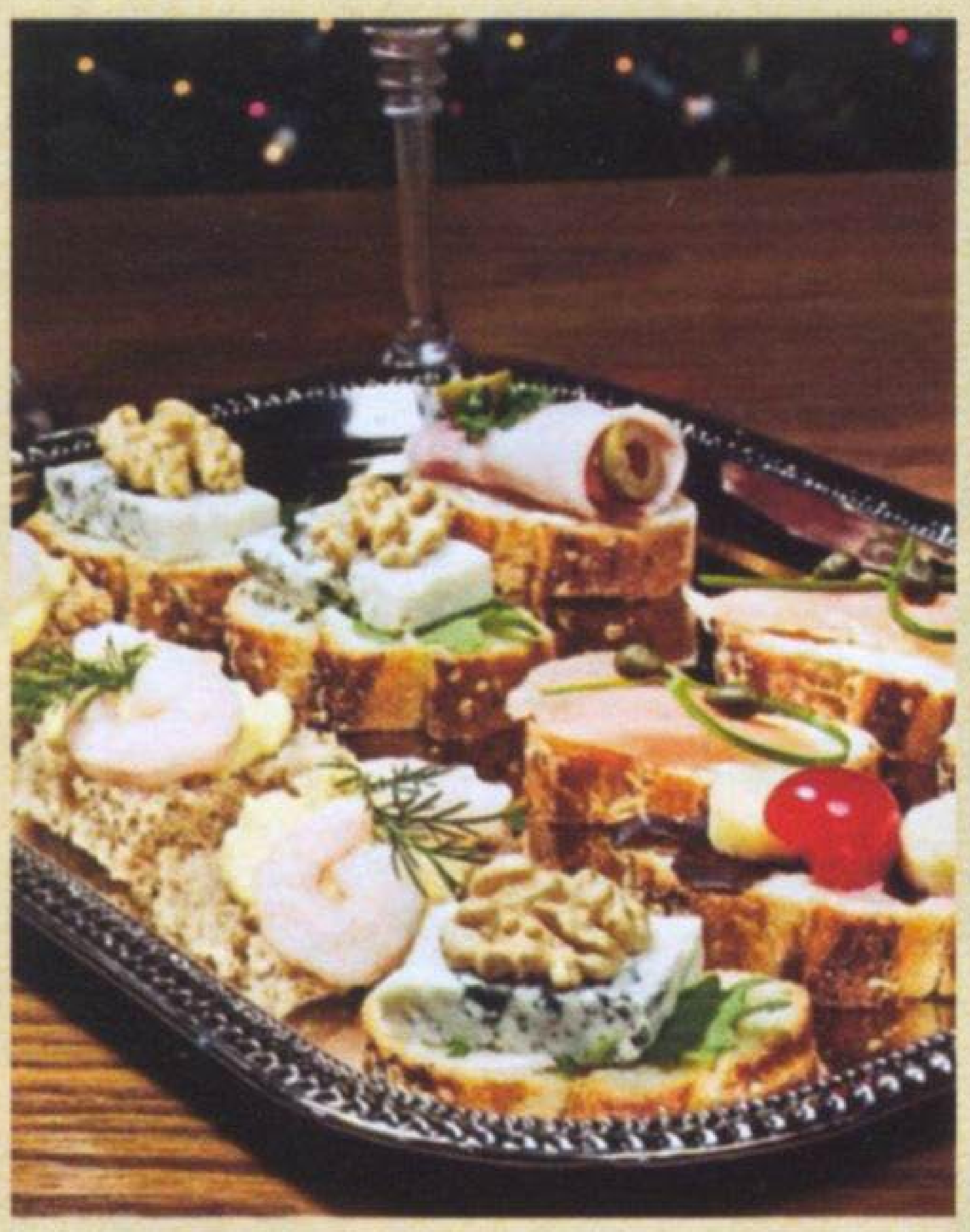
- *8 ломтиков свежего багета с кунжутом и кориандром*
- *100 г рокфора (или горгонзолы)*
- *100 г мускусной дыни*
- *200 г пармской ветчины*
- *зелень рукколы для украшения*

1 На ломтики багета положите немного рокфора.

2 Мускусную дыню нарежьте кусочками, ветчину – тонкими ломтиками.

3 Положите дыню и ветчину на рокфор. Украсьте канапе веточкой рукколы.

4 Канапе лучше подавать слегка охлажденными (готовить из предварительно охлажденных продуктов).



«Вкусная тарелка»

На 4 порции:

- *1 багет пшеничного хлеба*
- *несколько ломтиков хлеба с отрубями*
- *100 г рокфора*
- *5 целых ядер грецкого ореха*
- *веточки рукколы и укропа*
- *100 г мягкого сливочного сыра*
- *200 г копченой семги*
- *200 г соленого лосося*
- *10 соленых каперсов*
- *200 г тонких ломтиков ветчины*
- *несколько оливок для украшения*
- *4 некрупные очищенные вареные креветки*

1 Багет нарежьте на продолговатые ломтики. Рокфор – квадратными пластинками. Ядра грецких орехов разделите пополам. На часть ломтиков багета положите по веточке рукколы, сверху – рокфор, а на него – половинку ядра грецкого ореха.

2 Ломтики хлеба с отрубями аккуратно разломайте руками. Смажьте мягким сливочным сыром. Сверху уложите вареные очищенные креветки. Украсьте канапе веточкой укропа.

3 Копченую семгу нарежьте на брусочки. Заверните каждый брусочек в ломтик ветчины. Уложите на ломтик багета, украсьте зеленью петрушки и колечками оливок.

4 Соленые каперсы немного вымочите в миске с водой или обдайте кипятком, чтобы удалить избыток соли. На ломтик багета уложите тонкие пластинки соленого лосося. Сверху на канапе положите несколько каперсов.

А напоследок...

Приготовьте салат из рокфора – излюбленного сыра французов и, без сомнения, самого известного «голубого» сыра в мире. 200 г рокфора разомните вилкой, влейте 1 ст.л. лимонного сока фреш, поперчите свежемолотым перцем, добавьте 200 г слившок. Выстелите дно небольшого салатника свежими листьями зеленого салата. 150 г зелени салата измельчите, перемешайте с сырной массой и выложите в салатник. Наслаждайтесь!

123RF

Journal-plaza.net

Простые рецепты

Часть 5. Кабачки

Решили немного разгрузить организм в преддверии летнего сезона? Тогда включите в свой рацион побольше кабачков. Этот овощ содержит полезный сахар, белки, жиры и другие питательные вещества, которые идеально усваиваются организмом. Самые вкусные – молодые кабачки небольших размеров с нежной кожицей и маленькими, еще совсем не развитыми семенами. С кабачками можно делать все, что душа пожелает, – жарить, запекать, фаршировать и т. д. Попробуйте!

Journal-plaza.net

Рататуй (готовится в кастрюле-скороварке)

1 зеленый и 1 красный стручок сладкого перца (примерно по 150 г), 300 г цукини, 250 г баклажанов, 3–4 мясистых помидора средних размеров, 1 луковица, 1–2 зубка чеснока, 3 ст.л. оливкового масла, 200 мл воды, 3 ст.л. томатной пасты, 2 ст.л. измельченной петрушки, горсть листьев базилика, тимьяна и майорана, соль, перец по вкусу.

Перчины разрежьте пополам, вырежьте стержни вместе с семенами, удалите внутренние белые перегородки, стручки вымойте, разрежьте на полоски шириной 1,5–2 см. У цукини и баклажанов отрежьте плодоножки, вымойте. При необходимости разрежьте вдоль пополам, затем нарежьте дольками толщиной примерно 0,5 см. Помидоры положите ненадолго в кипящую воду (не кипятите), обдайте холодной водой, снимите кожицу, вырежьте серединки, каждый помидор разрежьте сначала пополам, а затем на дольки. Луковицу и чеснок очистите, нарежьте кубиками. Оливковое масло разогрейте в кастрюле-скороварке, положите туда же лук и чеснок, протушите, добавьте остальные овощи, продолжайте тушить, приправьте солью и перцем. Положите листья базилика, тимьяна и майорана. Добавьте воду, накройте скороварку крышкой, варите овощи после запекания 2–3 минуты, затем добавьте томатную пасту, еще немного протушите и посыпьте измельченной петрушкой.

Кабачки с фрикадельками

750 г мелких кабачков, 250 г говяжьего фарша, 250 г свиного фарша, 3 куска белого хлеба, 6 луковиц, 1 яйцо, 1 ч.л. горчицы, 3 ст.л. сливочного масла, 5 листиков шалфея, 6 ст.л. белого вина, соль, перец по вкусу.

Возьмите 3 куска белого хлеба, обрежьте корки, размочите хлеб в теплой воде, отожмите. Одну луковицу очистите, нарежьте мелкими кубиками. Говяжий и свиной фарш хорошо перемешайте с подготовленным белым хлебом, нарезанным луком, яйцом, горчицей, приправьте солью и перцем. Из фарша сформируйте небольшие фрикадельки. 1 ст.л. сливочного масла разогрейте на большой сковороде, обжарьте в нем фрикадельки до золотисто-желтого цвета, поставьте в теплое место. Кабачки вымойте, обсушите, обрежьте кончики, нарежьте тонкими кружками. Оставшиеся луковицы очистите, порежьте на мелкие кубики. 2 ст.л. сливочного масла растопите на сковороде, потушите в нем нарезанный лук до тех пор, пока он не станет прозрачным, добавьте туда нарезанные кабачки, посолите и поперчите. Листья шалфея осторожно вымойте, обсушите, порежьте на крупные куски, положите в овощи, долейте белое вино, накройте крышкой и тушите до готовности примерно 7 минут. Разложите готовые фрикадельки поверх овощей.

Journal-plaza.net

Цукини по-римски

500 г мелких цукини, 50 г свиного сала с прослойкой мяса, 1 ст.л. растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 500 г помидоров, 1 ст.л. измельченных листиков базилика, 2 ст.л. муки, 4–5 ст.л. нарезанной некурчавой петрушки, 40 г натертого твердого сыра, 6 ст.л. сливок или сметаны, соль, перец по вкусу.

Свиное сало нарежьте кубиками. Растительное масло нагрейте в термостойкой форме, поджарьте в нем кубики сала. Луковицу и чеснок очистите, порежьте кубиками, протушите в свином жире. Помидоры положите на короткое время в кипящую воду (не варить), обдайте холодной водой, снимите кожицу, вырежьте уплотненную серединку, порежьте помидоры на крупные куски, положите вместе с измельченными листьями базилика. Добавьте к тушеному луку и чесноку, приправьте солью и перцем. Протушите, пока не получится довольно густой соус. Цукини вымойте, обрежьте кончики, разрежьте кабачки пополам вдоль, посыпьте солью. Муку перемешайте с нарезанной петрушкой, тертым сыром и сметаной или сливками. Смажьте этой массой цукини. Положите их в один слой в томатный соус. Форму поставьте на решетку и выпекайте 20–25 минут при температуре 225 °С.

Цукини с луком и помидорами

250 г цукини, 250 г репчатого лука, 250 г помидоров, 3 ст.л. оливкового масла, соль, перец по вкусу, горсть нарезанных листьев базилика.

Лук очистите. Каждую луковицу разрежьте пополам. Цукини вымойте, обрежьте кончики, каждый кабачок разрежьте пополам вдоль. Лук и кабачки нарежьте дольками. Помидоры вымойте, вырежьте твердые серединки. Каждый помидор разрежьте на восемь долек. Оливковое масло нагрейте, протушите в нем лук, добавьте цукини, потушите еще 5 минут, добавьте помидоры, приправьте солью и перцем, доводите до готовности еще 5 минут. Добавьте измельченные листья базилика.

Салат из кабачков по-гречески

500 г молодых кабачков, 250 г зеленого лука, 2 ст.л. оливкового масла, 250 мл сухого белого вина, сок половины лимона, по 1 ч.л. мелко нарубленных листиков розмарина и тимьяна, 2 зубка чеснока, 3–4 сочные дольки лимона, 1 лавровый лист, 1 ч.л. с верхом семян кориандра, 3–4 ложки измельченной некурчавой петрушки.

Кабачки вымойте, обсушите, обрежьте кончики. Нарежьте не очень тонкими кружочками. Зеленый лук очистите, вымойте, обсушите, нарежьте на кусочки длиной 3–4 см. Оливковое масло разогрейте, кабачки и зеленый лук обжарьте в нем до светло-коричневого цвета, долейте 250 мл сухого белого вина и сок половины лимона, прибавьте мелко нарубленные листики розмарина и тимьяна, раздавленный чеснок. Положите дольки лимона, лавровый лист и семена кориандра, посолите и поперчите. Тушите примерно 5 минут, перемешайте с измельченной петрушкой. Салат подавайте к столу теплым.

Journal-plaza.net

Запеченные цукини

1 кг мелких цукини, 2 дольки чеснока, 3 ст.л. оливкового масла, 3 яйца, 100 г тертого эмментальского сыра, 150 г сметаны, по 1 ст.л. измельченных листьев розмарина и чабера, очищенные подсолнечные семечки для посыпки, соль, перец по вкусу.

Цукини помойте, потрите на крупной терке, разложите на полотне, скатайте и выжмите жидкость. Чеснок очистите, раздавите, перемешайте с оливковым маслом. Полейте этой смесью цукини. Взбейте яйца, сыр, сметану, приправьте солью и перцем. Мелко порежьте листья розмарина и чабера, перемешайте. Яичную массу перемешайте с цукини, наполните промасленную форму, посыпьте очищенными подсолнечными семечками. Запекайте около 30 минут в разогретой до 200 °С духовке.

Цукини с душицей

1 кг мелких цукини, 2 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. сливочного масла, 2–3 дольки чеснока, соль, 1 ч.л. помытых и порезанных листьев душицы, 1 лимон, свежемолотый перец по вкусу.

Цукини помойте, порежьте кружочками, не чистя. Растительное масло и сливочное масло разогрейте на сковородке, положите цукини, тушите около 10 минут. Чеснок очистите, выдавите на сковородку, приправьте солью и свежемолотым перцем, протушите еще 5 минут. Посыпьте измельченными листьями душицы. Украсьте блюдо «восьмушками» лимона.

Кабачки по-итальянски

500 г кабачков, 1–2 ст.л. сливочного масла, 1 луковица, 200 мл бульона, 220 мл томатного соуса, 50 г шпика, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г тертого сыра, зелень укропа, соль по вкусу.

Кабачки очистите, нарежьте кубиками, протушите в масле, добавьте мелко нарезанный лук, влейте бульон. Заправьте кабачки томатным соусом, посолите, посыпьте рубленым яйцом и тертым сыром, а затем жареным шпиком. Запеките в духовке. При подаче посыпьте кабачки укропом.

Соус из цукини

1 луковица, 2 дольки чеснока, 500 г мелких цукини, 4 ст.л. растительного масла, 1 помидор, 125 мл взбитых сливок, соль, перец по вкусу.

Луковицу и дольки чеснока очистите, мелко порежьте. Цукини порежьте соломкой. Масло подогрейте, все протушите 3 минуты, перемешайте со взбитыми сливками, приправьте солью и перцем. Добавьте помидор без кожуры, нарезанный кубиками, протушите. Соус из цукини хорош к лапше.

Фаршированные кабачки

1 кг кабачков, 300 г моркови, 250 г капусты, 100 г петрушки и сельдерея, 150 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 500 г сметаны, соль по вкусу.

У кабачков срежьте кончики, очистите. Острым ножом освободите кабачки от семян и наполните их фаршем, приготовленным из мелко нарезанных овощей. Кабачки обжарьте, положите в неглубокую кастрюлю, посолите, залейте сметаной и поставьте тушить на 30–40 минут.

Journal-plaza.net

80 минут | 512 ккал | 12 порций

Лакомый кусочек

Этот художественно оформленный кулинарный шедевр «малой формы» мы предлагаем приготовить с вишней, но с таким же успехом его можно начинить консервированными ананасами, грушей, манго или персиками. А вам что по вкусу?

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net

Заварные пирожные с вишневым кремом

На 12 порций:

- 200 г муки • 250 мл воды
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца • щепотка соли

Для начинки:

- 600 г консервированной вишни
- 125 мл вишневого сока
- 125 г сахара • 250 мл густых сливок
- 1 яичный белок • 200 г творога
- 200 г сахарной пудры
- 2 ст.л. лимонного сока
- 1 ст.л. кондитерской посыпки

1

Для крема вишню смешайте с половиной нормы сахара и соком, доведите до кипения и охладите.

2

Воду доведите до кипения, добавьте масло и соль. Всыпьте муку и проварите 3 минуты, непрерывно помешивая. Тесто охладите до 60 °С, постепенно введите яйца, перемешайте до однородной массы. Тесто отсадите на противень, покрытый пергаментом, с помощью кондитерского мешка и выпекайте при 220 °С 25–30 минут.

3

Творог протрите через сито, перемешайте с оставшимся сахаром, вишневым отваром и взбитыми сливками.

FOTO:MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net

4 Теплые пирожные разрежьте по горизонтали пополам.

5 Наполните нижнюю половинку пирожных кремом и накройте другой половинкой.

6 Белок взбейте, соедините с сахарной пудрой и лимонным соком, разотрите, смажьте пирожные, посыпьте цветной посыпкой и подсушите.

Новая кулинарная книга «Горячее» Юлии Высоцкой составлена из рецептов горячих кушаний. «Когда мы готовим для всей семьи, горячие блюда – самые главные, – считает Юлия Высоцкая, – именно они – основа семейного обеда, который объединяет членов семьи и поддерживает семейные традиции».

Хотим погорячее!

20 минут | 289 ккал | 2 порции

Омлет со спаржей

На 2 порции:

- *125 г молодой спаржи*
- *4 яйца*
- *50 г пармезана*
- *2–3 ст.л. оливкового масла*
- *горсть листьев мяты*
- *морская соль*
- *свежемолотый черный перец*

1 В кипящую воду опустите спаржу на 2 минуты. Спаржа должна стать чуть мягче, оставаясь упругой.

2 Взбейте яйца, добавьте щепотку соли и перца, листья мяты и натертый на крупной терке сыр (оставьте немного сыра и мяты).

3 В сковороде разогрейте оливковое масло и выложите сырно-яичную массу. Уменьшите огонь. Сверху положите спаржу, еще немного посолите, поперчите и поставьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку на пару минут. Омлет посыпьте оставшимся сыром и мятой.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЕДИМ ДОМА!». ГОРЯЧЕЕ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 104 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

100 минут | 410 ккал | 8 порций

Паштет из куриной печенки

45 минут | 355 ккал | 4 порции

Треска с розмарином и каперсами

45 минут | 406 ккал | 4 порции

Форель с овощами

Рецепты на обороте

Паштет из куриной печенки

На 8 порций:

- *1 кг свежей куриной печенки*
- *1 луковица* • *1 морковь*
- *100 г + 2 ст.л. сливочного масла*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *2 вареных яйца*
- *1 ст.л. коньяка*
- *морская соль*
- *черный перец по вкусу*

1 Печенку оставьте в молоке на ночь. На смеси 1 ст.л. сливочного и 1 ст.л. растительного масел обжарьте печенку.

2 Порежьте и отдельно поджарьте на смеси сливочного и растительного масел лук и морковь. Измельчите печенку, лук, морковь, яйца и сливочное масло в блендере.

3 Когда масса станет однородной и воздушной, добавьте в нее коньяк, соль и перец.

4 Уложите паштет в форму или сделайте рулет и туго заверните его в фольгу. Положите (минимум на ночь) в холодильник.

5 Подавайте паштет с поджаренным хлебом.

Треска с розмарином и каперсами

На 4 порции:

- *4 стейка трески (или другой белой рыбы)*
- *1 маленькая баночка каперсов*
- *1 лимон*
- *8–10 веточек и горсть листьев розмарина (можно тимьяна)*
- *3–4 ст.л. оливкового масла*
- *10 горошин черного перца*
- *морская соль по вкусу*

1 Перец горошком, щепотку соли и часть листьев розмарина разотрите в ступке, добавьте оливковое масло. Обваляйте рыбу в этом соусе.

2 В огнеупорную посуду или на глубокий противень выложите веточки розмарина, затем рыбу, присыпьте каперсами и оставшимися листиками розмарина.

3 Отправьте рыбу в предварительно разогретую до 200°C духовку.

4 Через 5 минут уложите сверху тоненько нарезанные кружочки лимона и запекайте еще около 20 минут.

Форель с овощами

На 4 порции:

- *500 г форели*
- *500 г зеленой стручковой фасоли*
- *300 г маленьких сладких помидоров*
- *100 г оливок*
- *сок половины лимона*
- *50 г анчоусов*
- *пучок базилика*
- *4 ст.л. оливкового масла*
- *морская соль и черный перец по вкусу*

1 Фасоль проварите в кипящей воде 5–7 минут, воду слейте.

2 Добавьте к фасоли нарезанные помидоры и оливки без косточек.

3 В ступке разотрите листья базилика, перец, морскую соль и оливковое масло, полейте этой смесью овощи.

4 Форель нарежьте на куски 5–7 см шириной и посолите.

5 Противень смажьте оливковым маслом, уложите рядами куски форели и овощи. Форель сбрызните соком лимона и оливковым маслом, сверху положите анчоусы. Запекайте 10–12 минут в разогретой до 180°C духовке.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЕДИМ ДОМА!». ГОРЯЧЕЕ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 104 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

40 минут | 441 ккал | 6 порций

Бифштекс из белых грибов

90 минут | 463 ккал | 6 порций

Биточки из форели

105 минут | 642 ккал | 6 порций

Курица с секретом

Рецепты на обороте

Бифштекс из белых грибов

На 6 порций:

- *10 полосок бекона или 150 г сала*
- *6 зубков молодого чеснока в кожуре*
- *3 очищенные дольки чеснока* • *оливковое масло*
- *3 веточки розмарина*
- *1 ст.л. лимонного сока*
- *морская соль и черный перец* • *500 г белых грибов*

1 Грибы почистите и нарежьте вдоль полосками толщиной 2 мм, посолите и поперчите.

2 Сковороду разогрейте, влейте 2 ст.л. масла, положите розмарин, бекон и молодой чеснок в кожуре. Через минуту положите небольшую порцию грибов, поджарьте их с обеих сторон, выложите на бумажное полотенце. Таким образом приготовьте оставшиеся грибы. Когда бекон и чеснок станут золотистыми, тоже переложите их на полотенце.

3 Смешайте ложку оливкового масла с лимонным соком, очищенный чеснок измельчите, соедините с соусом. Грибы подавайте с беконом, сбрызните соусом.

Биточки из форели

На 6 порций:

- *400 г филе форели*
- *1 морковь*
- *1/2 луковицы*
- *600 г картофеля*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 пучок зеленого лука*
- *мука* • *1 пучок укропа*
- *6–8 маленьких помидоров*
- *сок половины лимона*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *6–7 ст.л. сметаны*
- *оливковое масло*
- *морская соль, перец по вкусу*

1 Форель варите с чесноком, морковью и луком 15 минут в кипящей воде. Отварите картофель и приготовьте из него пюре, добавив сливочное масло и 3 ст.л. воды.

2 Измельчите зеленый лук, полпучка укропа, помидоры и смешайте все с пюре. Форель раскрошите вилкой, соедините с пюре, хорошо перемешайте.

3 Сделайте небольшие биточки, обваляйте их в муке и обжарьте на оливковом масле.

4 Мелко порубите оставшийся укроп, добавьте его в сметану и смешайте с лимонным соком и солью.

5 Получившимся соусом полейте биточки. Подавайте горячими.

Курица с секретом

На 6 порций:

- *1 курица (весом 1,5 кг)*
- *50 г копченой ветчины или бекона*
- *по горсти петрушки, укропа и кинзы*
- *3 зубчика чеснока*
- *125 г сливочного масла*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *1 кг картофеля*
- *морская соль, перец по вкусу* • *1 лимон*

1 Мелко нарежьте бекон, нарубите всю зелень, измельчите чеснок. Сливочное масло разотрите с солью, перцем, зеленью, чесноком и беконом.

2 Под кожу курицы со стороны грудки введите половину полученной смеси (не повредите кожу). Сделайте небольшие надрезы на ножках – туда тоже поместите смесь.

3 Внутрь курицы положите лимон, разрезанный на 4 части. Противень смажьте растительным маслом, уложите на него курицу.

4 Картофель почистите, порежьте кружочками, сбрызните растительным маслом, посолите, уложите вокруг курицы. Запекайте курицу около часа в разогретой духовке при температуре 180 °С.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЕДИМ ДОМА!». ГОРЯЧЕЕ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ; – М.: ЭКСМО, 2008. – 104 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

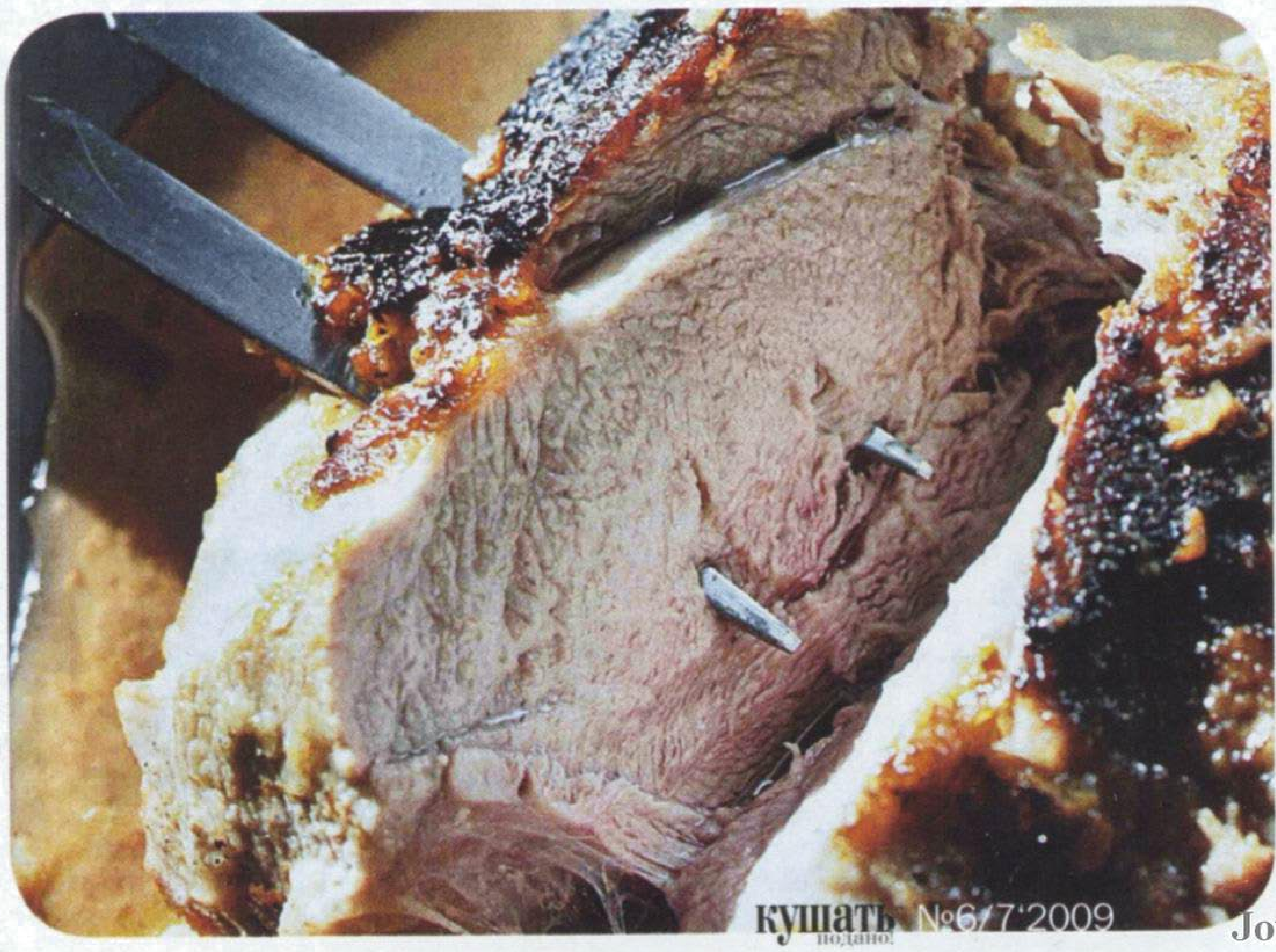
Journal-plaza.net

115 минут | 689 ккал | 4 порции

Свинина с медом и имбирем

45 минут | 514 ккал | 4 порции

Телячья печень со шпинатом



150 минут | 712 ккал | 6 порций

Телятина в белом вине

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net

Свинина с медом и имбирем

На 4 порции:

- *4 куска свиного филе (по 250–300 г каждый)*
- *5 зубчиков молодого чеснока*
- *сок одного лимона*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *100 мл коньяка*
- *2 ст.л. мелко натертого имбиря* • *2 ст.л. меда*
- *1 стручок зеленого перца чили* • *морская соль*

1 Срежьте лишний жир со свинины, уложите филе в глубокую кастрюлю, выжмите на него лимонный сок, присыпьте мелко нарубленным чесноком. Накройте крышкой и маринуйте в прохладном месте 30–40 минут.

2 В тяжелой сковородке разогрейте растительное масло, обжарьте в нем свинину до золотистой корочки. Уложите мясо в жароупорную посуду.

3 Мелко нарубите перец чили и смешайте его с медом, имбирем и коньяком. Прогрейте в сковороде коньячно-имбирный соус, залейте им филе, накройте крышкой и отправьте в разогретую до 180°C духовку на 35–40 минут. Посолить перед подачей.

Телячья печень со шпинатом

На 4 порции:

- *500 г телячьей печени*
- *6 ст.л. растительного масла*
- *6–8 ст.л. бальзамического уксуса*
- *по горсти мелкорубленой петрушки и кинзы*
- *450 г шпината*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *морская соль, черный перец по вкусу*

1 Шпинат промойте и в дуршлаге подержите на пару 7–10 минут.

2 Растопите в сковороде сливочное масло, положите в него шпинат, посолите и тушите на медленном огне 2–3 минуты.

3 Нарежьте печень кусками толщиной 2 см, обваляйте в соли и перце.

4 Разогрейте в сковороде растительное масло, жарьте в нем печень 1–2 минуты с каждой стороны на сильном огне.

5 Добавьте в сковороду бальзамический уксус и зелень.

6 Сразу же подавайте печень на стол вместе со шпинатом.

Телятина в белом вине

На 6 порций:

- *1 кг 800 г телятины с косточкой*
- *2 ст.л. муки*
- *3 ст.л. оливкового масла*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *2 стебля сельдерея*
- *2 луковицы*
- *2 зубка чеснока*
- *300 мл белого сухого вина*
- *морская соль, перец по вкусу*

1 Мясо обваляйте в перетертой смеси муки, соли и перца.

2 Разогрейте оливковое и 2 ст.л. сливочного масла, обжарьте мясо с обеих сторон до золотистого цвета и снимите его со сковороды.

3 Сельдерей, лук и чеснок почистите, мелко нарубите и жарьте в оставшемся сливочном масле в течение 10 минут.

4 Положите мясо к луку, чесноку и сельдерею и влейте вино. Тушите под крышкой не менее 2 часов.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЕДИМ ДОМА!». ГОРЯЧЕЕ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 104 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

Швейцария и экзотика

Несмотря на то что экзотическая кухня совсем не типична для Швейцарии, невозможно обойти вниманием ресторан Le Tse-Fung в отеле La Reserve, популярность которому принес молодой и талантливый шеф-повар Yin Siew Wai. Мы предлагаем рецепт одного из самых знаменитых его блюд.

Остро-пикантные креветки по-сычуански

На 2 порции:

- 6–8 королевских креветок
- 5 г лука-порея
- 5 г грибов шиитаки
- 5 г лука
- 5 г бамбука
- 3 г имбиря
- 3 г чеснока
- 5 г сахара
- 10 г кисло-сладкого острого соуса Sambal Chilly
- 5 г сока устриц

1 Жарьте креветки на раскаленном масле в сковороде вок, помешивая. Доведите до готовности, выложите и слейте масло.

2 Нарежьте шиитаки, лук, бамбук и лук-порей, смешайте. Покрошите имбирь и чеснок, смешайте вместе с Sambal Chilly. Подогрейте вок и смешайте все ингредиенты.

3 Добавьте сок устриц и сахар. Как только сахар начнет карамелизоваться, креветки можно вынимать.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ LE TSE-FUNG

Journal-plaza.net

Родственница мамалыги

Жители северных районов Италии знают и очень любят кукурузную кашу, которую подают с острыми сырами и томатным соусом. Полента богата углеводами и низкокалорийна, поэтому достойно заменит картофель, рис и пасту.

55 минут | 417 ккал | 4 порции

Полента с джемом и орехами

На 4 порции:

- *250 г кукурузной крупы*
- *1 л воды*
- *200 г любого джема (нежидкого)*
- *30 г сливочного масла*
- *100 г измельченных грецких орехов или кедровых орешков*
- *2 ч.л. сахара*
- *сахарная пудра для посыпки*

1 В кастрюлю влейте воду, доведите до кипения, положите сахар.

2 Кукурузную крупу, постоянно помешивая, постепенно всыпьте в кастрюлю. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите поленту 30 минут.

3 Введите в поленту джем, слегка перемешайте.

4 Растопите сливочное масло, смажьте им форму для торта высотой примерно 5–6 см.

5 Выложите поленту в форму, вдавите орешки, полейте оставшимся сливочным маслом.

6 Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 175°С. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

123RF

 Journal-plaza.net

Полента с тремя видами сыров

На 4 порции:

- 1 л молока
- маленькая луковица
- горсть тимьяна и розмарина
- 4 зубка чеснока
- 140 г кукурузной муки
- 100 г сливочного масла
- 80 г тертого пармезана
- 80 г рокфора
- 80 г камамбера
- 2 ст.л. кетчупа или томатной пасты
- 2 ст.л. воды
- 4 ст.л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

1 В кастрюлю влейте молоко. Положите разрезанные пополам зубчики чеснока, очищенную луковицу, розмарин, тимьян, посолите и доведите до кипения. Процедите молоко в другую кастрюлю и поставьте на средний огонь.

2 Всыпьте кукурузную муку тонкой струйкой. Хорошо вымешивайте 5–8 минут, пока масса не станет густой, однородной и не появятся пузырьки. Снимите с огня.

3 Добавьте сливочное масло и большую часть пармезана. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте и переложите в смазанную маслом форму. Поставьте в холодильник минимум на час, чтобы полента затвердела.

4 Переверните форму на стол, слегка постучите по ней, чтобы вынуть поленту. Выстелите противень пекарской бумагой, смажьте оливковым маслом. Выложите порезанную на пластины поленту, посыпьте пармезаном, раскрошенным рокфором и ломтиками камамбера.

5 Запекайте 5–7 минут в нагретой до 190°C духовке. За 2 минуты до готовности смажьте поленту смесью томатной пасты и воды. Выложите на блюдо и сразу же подавайте.

Для приготовления этой поленты использованы сыры с плесенью. Если их стоимость слишком бьет по карману, замените их твердым сыром – например, чеддером.

90 минут | 558 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

60 минут | 400 ккал | 4 порции

Чтобы получить кукурузную муку, измельчите в кофемолке кукурузную крупу.

Полента особая

На 4 порции:

- *2 небольших баклажана*
- *200 г помидоров*
- *16 крупных шампиньонов*
- *1 луковица*
- *2 зубка чеснока*
- *500 мл овощного бульона*
- *40 г тертого сыра*
- *1 ч.л. лимонного сока*
- *250 г курурузной крупы*
- *свежая зелень по вкусу*
- *оливковое масло*
- *соль, перец по вкусу*

1 Баклажаны нарежьте ломтиками, помидоры – кубиками. Чеснок и лук порубите. Отделите шляпки шампиньонов от ножек. Шляпки отварите, ножки измельчите.

2 Лук и чеснок обжарьте в масле, добавьте баклажаны и ножки шампиньонов, выньте. На том же масле слегка обжарьте помидоры, шляпки шампиньонов и измельченную зелень.

3 Бульон доведите до кипения, всыпьте кукурузную крупу, помешивая, варите 5 минут. Приправьте поленту солью, перцем и лимонным соком, добавьте тертый сыр, варите до готовности. Остудите, нарежьте поленту кусочками.

4 На тарелку выложите шляпки грибов, сверху чередуйте слои поленты и овощной начинки.

123RF

Journal-plaza.net

Полента мясная

На 4 порции:

- *400 г кукурузной муки грубого помола*
- *2 л воды*
- *500 г помидоров*
- *2 ст.л. оливкового масла*
- *250 г фарша из нежирной свинины*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *10 ст.л. тертого сыра*
- *соль, перец по вкусу*

1 Подсоленную воду доведите до кипения и при непрерывном помешивании всыпьте в нее кукурузную муку. Продолжая мешать, варите кашу на медленном огне 40–45 минут, пока она не загустеет и не станет гладкой. Горячую кашу выложите на противень и дайте остыть.

2 С помидоров снимите кожицу, удалите зерна, мелко порежьте.

3 Разогрейте оливковое масло и поджарьте на нем фарш, добавьте нарезанные помидоры, посолите, поперчите и тушите 10 минут на медленном огне под закрытой крышкой.

4 Остывшую кукурузную кашу разрежьте на полоски, уложите в огнеупорную посуду, смазанную маслом.

5 Духовку разогрейте до 180°C. На кукурузные полоски выложите слоями фарш, посыпьте сыром и обложите кусочками сливочного масла. Поставьте в духовку на 40 минут. Подавайте в той же посуде.

Для приготовления поленты важно, чтобы кастрюля была с толстыми стенками (из меди или чугуна). Помешивать поленту нужно деревянной лопаткой.

120 минут | 503 ккал | 4 порции

100 минут | 619 ккал | 6 порций

Прообраз современного чизкейка был известен еще во времена Древней Греции. Нежный творожный десерт подавали атлетам на Олимпийских играх для поддержания сил. Чизкейк несложно приготовить и в домашних условиях, но сначала стоит потренироваться на наших рецептах.

Легче воздуха

Черничный чизкейк

На 6 порций:

- 300 г песочного печенья
- 100 г сливочного масла
- 500 г черники
- 225 г сахара
- 2 лайма
- 500 г творога
- 280 мл жирных сливок
- 280 мл сметаны
- 4 ч.л. желатина

1 Раздробите печенье в мелкую крошку в блендере, переложите в миску и перемешайте с растопленным сливочным маслом. Утрамбуйте печенье на дно шести огнеупорных порционных формочек. Нагрейте духовку до 180 °С. Запекайте основу из печенья в течение 10 минут.

2 Положите чернику в кастрюлю (несколько ягод оставьте для украшения), добавьте 7 ст.л. воды, 175 г сахара и цедру 1 лайма. Готовьте 3 минуты, пока ягоды не начнут развариваться, отставьте и дайте остыть. Ягоды выньте.

3 Взбейте творог со сливками и сметаной, сахаром, цедрой и соком плодов лайма. Смешайте желатин с 3 ст.л. воды, оставьте до набухания, затем растворите. Взбейте немного кремовой смеси с желатином, затем перелейте остальную смесь, продолжая взбивать.

4 Охлажденные ягоды выложите на печенье, сверху выложите кремовую начинку. Охлаждайте несколько часов, украсьте оставшейся черникой.

Journal-plaza.net

Мраморный шоколадный чизкейк

На 6 порций:

- *170 г мелко раскрошенного печенья*
- *75 г растопленного сливочного масла*
- *220 г горького шоколада*
- *370 г сливочного сыра*
- *150 г сахара*
- *3 яйца*
- *2 ч.л. ванильного экстракта*
- *150 мл жирных сливок*

1 Разогрейте духовку до 160°С, смажьте и проложите бумагой круглую форму диаметром 20 см.

2 Смешайте печенье с маслом и выложите на дно формы.

3 Растопите шоколад в миске. Взбейте сливочный сыр, добавьте сахар, яйца, ванильный экстракт и сливки.

4 Половину смеси с сыром соедините с шоколадом, перемешайте, выложите на песочную основу.

5 Перелейте сверху оставшуюся сырную смесь. Аккуратно проведите ножом, чтобы придать «мраморный эффект».

6 Запекайте 50–55 минут в разогретой духовке, пока смесь не застынет.

Чтобы получился «мраморный эффект», используйте нож или зубочистку, а еще лучше – силиконовую лопатку. Только не переусердствуйте, чтобы разноцветные массы полностью не перемешались.

120 минут | 660 ккал | 6 порций

123RF

Апельсиновый чизкейк с курагой

На 8 порций:

- 50 г сливочного масла
- 175 г дробленого имбирного печенья
- 500 г творога
- 125 г сахара
- 2 яйца
- 2 апельсина
- 250 г кураги

1 Смешайте растопленное масло с печеньем. Смажьте маслом разъемную форму диаметром 20 см. Утрамбуйте массу из печенья на дно формы и выпекайте 10 минут в духовке, разогретой до 150 °С.

2 Перемешайте творог с сахаром и яйцами. Снимите с апельсинов цедру, выжмите сок.

3 Положите в небольшую кастрюлю мелко нарезанную курагу, апельсиновую цедру, влейте сок и варите на медленном огне 10 минут. Добавьте треть массы в творожную смесь. Переложите творог в подготовленную форму, выложите сверху оставшуюся курагу с цедрой, выпекайте 40 минут. Готовый чизкейк охлаждайте 2 часа.

Печенье удобнее всего раздробить, положив его в кулек и перетерев скалкой прямо в кульке.

110 минут | 440 ккал | 8 порций

123RF

Journal-plaza.net

Этот чизкейк готовится быстрее и содержит меньше калорий за счет того, что в нем нет песочной основы.

Нежный чизкейк с манго

На 6 порций:

- *600 г сливочного сыра*
- *175 г сахара*
- *4 яйца*
- *220 мл сметаны*
- *2 ч.л. апельсинового ликера*
- *1 ч.л. ванилина*
- *3 ст.л. апельсинового соуса для украшения*
- *2 манго*

1 В большой миске перемешайте сыр с сахаром до получения однородной массы.

2 К смеси одно за другим добавьте яйца, потом ванилин, сметану и ликер.

3 Разъемную форму выстелите бумагой, выложите творожную массу.

4 Выпекайте чизкейк при 160 °С 40 минут, не допуская полного затвердевания верхнего слоя (он должен «дрожать»).

5 Пирог охладите, смажьте поверхность теплым апельсиновым соусом.

6 Манго очистите, нарежьте тонкими ломтиками. Уложите манго на поверхность пирога и полейте оставшимся соусом. Чизкейк накройте и охладите.

Journal-plaza.net

Выпекаем уют

Вечерний чай – символ домашнего уюта и приятного времяпрепровождения в кругу семьи. Наши читательницы знают, как сделать «семейное» чаепитие особенным: прекрасным дополнением станет домашняя выпечка, которая не только прекрасна на вкус, но и, согласитесь, выглядит просто потрясающе.

Яблочный пирог с орехами от Галины Чепинской из Марганца

На 8 порций:

- *3 яйца*
- *220 г сахара*
- *300 мл кефира*
- *0,5 ч.л. соды, погашенной в уксусе*
- *500 г муки*
- *1 ст.л. сливочного масла для смазывания формы*
- *1 ч.л. молотой корицы*
- *100 г измельченных грецких орехов*

1 Яйца взбейте с сахаром, влейте кефир. Добавьте соду, погашенную в уксусе. Всыпьте муку и замесите негустое тесто. Яблоки очистите, нарежьте кубиками или дольками, смешайте с корицей.

2 Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, влейте тесто, добавьте яблоки и равномерно распределите их по поверхности. Выпекайте 30 минут при температуре 180°С. Готовый пирог посыпьте грецкими орехами.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ЧИТАТЕЛЯМИ

Journal-plaza.net

Нежный смородиновый пирог от Марии Бойко из Хмельницкого

На 8 порций:

- *200 г муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*
- *125 г сливочного масла*
- *200 г сахара*
- *2 яйца*
- *300 г ягод смородины*
- *200 г вишен без косточек*
- *2 ч.л. крахмала*
- *сливочное масло для смазывания формы*

1 Муку смешайте с разрыхлителем, сливочным маслом, половиной сахара и желтками. Замесите песочное тесто. Охлаждайте в холодильнике 30 минут.

2 Духовку разогрейте до 200°С. Смажьте разъемную форму маслом. Тесто раскатайте, уложите в форму, сделайте небольшие бортики. Выпекайте примерно 15 минут.

3 Белки взбейте с оставшимся сахаром. Добавьте крахмал и взбивайте еще несколько минут. Аккуратно подмешайте ягоды. Выложите начинку на корж.

4 Выпекайте еще 10–15 минут. Украсьте пирог свежими ягодами.

Домашний хлеб с розмарином и тмином от Татьяны Шоломинской из Львова

На 4 порции:

- *50 г дрожжей*
- *200 г пшеничной муки*
- *200 г муки грубого помола*
- *небольшой пучок розмарина*
- *небольшой пучок тмина*
- *3 зубка чеснока*
- *180 мл оливкового масла*
- *соль, перец и сахар по вкусу*

1 Разведите дрожжи в теплой воде, добавьте по щепотке сахара и соли. Постоянно помешивая, всыпьте муку (тесто по консистенции должно быть, как на оладьи). Накройте салфеткой и поставьте в теплое сухое место на 30 минут. Смажьте форму оливковым маслом.

2 В ступке перетрите травы с чесноком, солью, перцем и оливковым маслом.

3 Тесто выложите в форму. Сделайте ямки по всей поверхности теста и заполните их смесью трав, чеснока и масла. Хорошо придавите, чтобы ароматная начинка «пропитала» все тесто.

4 Выпекайте хлеб 40 минут при температуре 200°С до образования хрустящей корочки.

iMedia
издательский дом
Есть повод подписаться!
Подписной индекс журнала Wellness – 94780, Wellness-mini – 98965,
«Идеальный Дом» – 91377, «Кушать подано!» – 95474,
«Истории успешных компаний и людей» – 96495
Идеальный Дом
Кушать подано!
Истории успешных компаний и людей
Wellness

Кулинарный шедевр

Впишите в отрезной купон подробный рецепт приготовления вашего фирменного десерта из фруктов и ягод. Ждем ваших лучших рецептов праздничной и повседневной кухни. Давайте готовить вместе и делать жизнь еще вкуснее!

Ваш рецепт

Ингредиенты:

....

Способ приготовления:

....

Вложите заполненный купон в конверт вместе с фото готового блюда и отправьте до 31 июля по адресу: 02140, г. Киев, ул. Мишуги 3-в, оф. 19, International Media; e-mail: kapelushna@imedia.ua. На конверте сделайте пометку «Кушать подано!». Не забудьте указать свои фамилию и имя, а также контактный номер телефона. 15-ти победителям конкурса будут отправлены книги издательства «Эксмо».

Journal-plaza.net

КУШАТЬ подано!
www.appetite.org.ua

С журналом «Кушать подано!» всегда вкуснее!

Подписной индекс **95474**
Стоимость подписки на 1 месяц – 3 грн 73 коп.*
Оформить подписку можно в любом почтовом отделении Украины.

* стоимость доставки включена

Поздравляем победителей!

В апреле мы объявили конкурс, для участия в котором вам нужно было прислать рецепт приготовления ваших фирменных пирогов или пирожков. Как мы и предполагали, наши читатели не только любят, но и умеют печь. Полюбуйтесь! Сегодня мы называем имена 20 победителей и с удовольствием вручаем им призы – книги из серии «Книга гастронома».

20 победителей апрельского конкурса «Кулинарный шедевр» получают книги из серии «Книга гастронома»

Книги предоставлены издательством «Эксмо»

Бойко М., Бражник Ю., Братникова Е., Галушко В., Золотавина В. С., Комарникова И., Лактионова Н., Макарчук Л. И., Новикова Р., Павлишин О., Пашихин Д., Сидоренко Л., Смирнова А. Э., Томашевская М., Устимова Г., Чайка З., Чепинская Г., Шаповаленко О., Шоломинская Т., Ярченко Л.

Journal-plaza.net

Особый вид виноградного уксуса – бальзамический уксус – изготавливается по специальной технологии из винограда белых сортов с повышенным содержанием сахара.

Грушевый салат с горгонзолой и заправкой из бальзамического уксуса

На 2 порции:

- *200 г свежей зелени (руккола, салат радиккио, фризе, лоло россо, шпинат)*
- *1 крупная груша*
- *горсть жареного фундука*
- *100 г горгонзолы (можно заменить любым сыром с голубой плесенью)*
- *5 ст.л. оливкового масла*
- *1 ст.л. бальзамического уксуса*
- *соль по вкусу*

1 Зелень промойте, обсушите, порвите руками на некрупные кусочки.

2 Горгонзолу разомните вилкой в миске. Жареный фундук нарежьте крупными кусочками.

3 Приготовьте заправку. Для этого в чашке взбейте оливковое масло и бальзамический уксус, приправьте солью.

4 Нарежьте грушу тонкими продольными ломтиками. Выложите зелень на тарелку, сверху уложите ломтики груши, посыпьте измельченной горгонзолой и орехами. Полейте салат приготовленной заправкой.

KHOM LTD

Journal-plaza.net

Мастера кондитерской «Эмилия» испекли к празднику торт весом 40 кг. Специально для читателей «Кушать подано!» кондитеры раскрыли секрет приготовления нежнейшего бисквита.

Кондитерская «Эмилия»
Тел. 8 (044) 221-65-44
8 (097) 329-10-81

Бисквит «Эмилия»

Для двух коржей (d=24 см):

- *150 г сахарного песка*
- *6 яиц*
- *цедра одного лимона*
- *150 г муки*
- *4 ст.л. десертного вина или ликера*
- *сок одного апельсина*
- *100 г сахарной пудры*
- *50 г сливочного масла*
- *соль по вкусу*

1 Сахарный песок, яйца, соль и натертую на терке лимонную цедру взбейте до образования устойчивой пены. Масса должна увеличиться примерно вдвое. Добавьте муку, дважды просеянную через сито.

2 Смажьте разъемную форму сливочным маслом, слегка посыпьте ее мукой. Положите тесто в форму и выпекайте бисквит на среднем огне примерно 20 минут.

3 Наколите тесто тонкими деревянными палочками, чтобы отверстия были неподалеку друг от друга.

4 Смешайте десертное вино (ликер), апельсиновый сок и сахарную пудру. Равномерно вылейте полученную массу на поверхность торта и еще раз поставьте торт в духовку на 5 минут.

5 Положите сверху на бисквит маленькие кусочки сливочного масла и выпекайте на среднем огне еще 10 минут.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Ломтики и кусочки

В одиночку хозяйке на кухне быстро не управиться. Хорошим помощником может стать бытовой измельчитель, который выполнит большой спектр заданий: измельчит орехи, нарежет овощи и фрукты, приготовит майонез или крем, натрет сыр и т. д.

Измельчитель VITEK VT-1641

■ Мощность – 400 Вт. Импульсный режим работы. Насадки в комплекте: нож для измельчения и насадка для взбивания. Стеклянная чаша объемом 1 л. Защитная блокировка. Один скоростной режим.

Измельчитель Binatone NVC-7709

■ Мощность – 300 Вт. Импульсный режим работы. Возможность работы в импульсном режиме. Нож-измельчитель из нержавеющей стали. Пластиковая чаша объемом 1,2 л с ручкой. Функции: резка и шинкование.

Измельчитель BOSCH MMR 0801

■ Мощность – 400 Вт. Импульсный режим работы. Чаша из ударопрочного пластика объемом 800 мл. Универсальный нож из нержавеющей стали для приготовления мясного фарша, измельчения орехов, зелени, лука и сыра.

Измельчитель Color Art Mouli Julienne Moulinex ACX201

■ Универсальный прибор для шинковки и нарезки картофеля, моркови, сыра, сухих фруктов и шоколада. Пластмассовый корпус. Три решетки из нержавеющей стали (нарезка, шинковка, терка). Встроенная чаша для хранения измельченных продуктов.

Измельчитель Tefal RONDO 2500

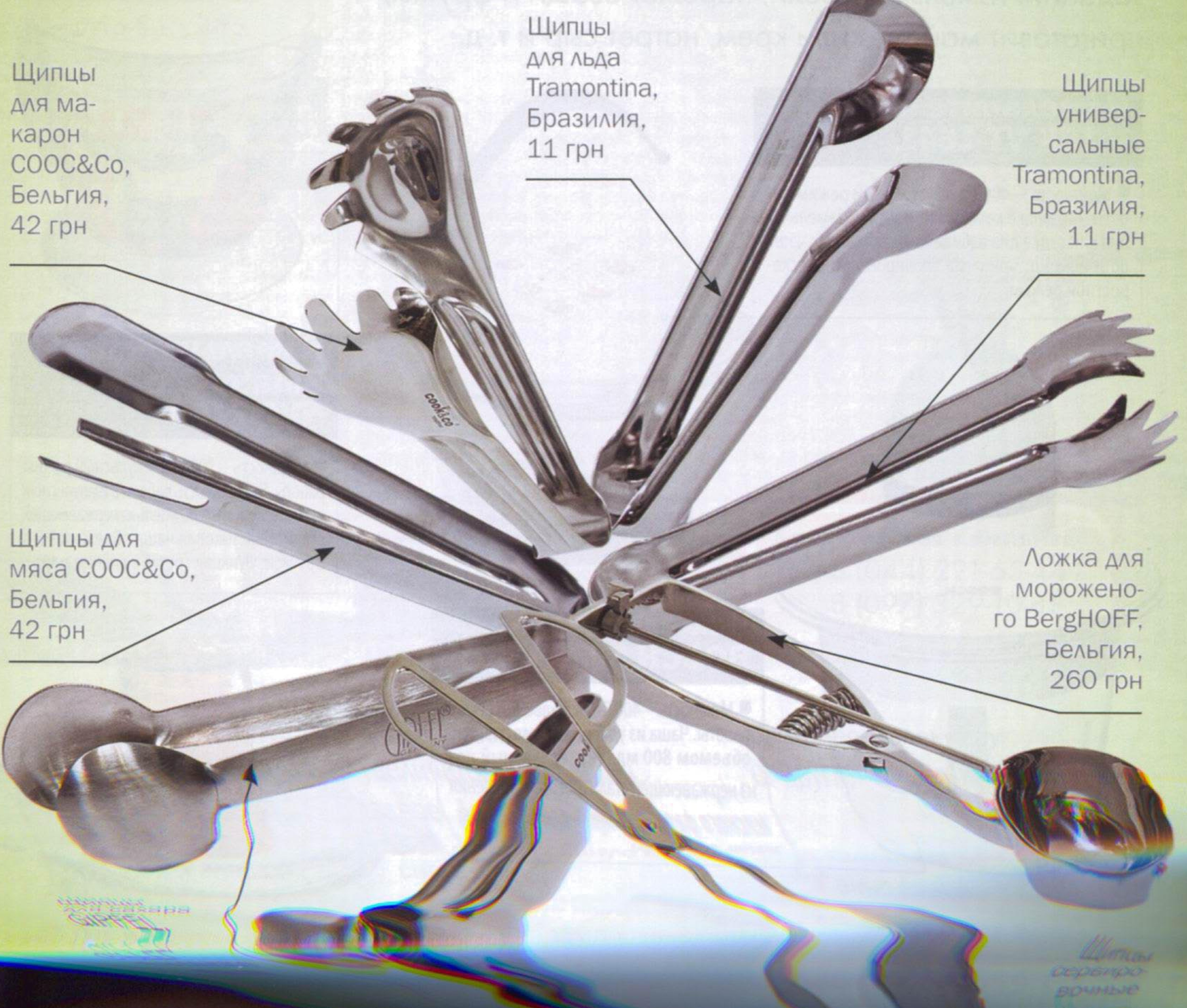
■ Мощность – 500 Вт. Импульсный режим работы. Насадки в комплекте: нож для измельчения из нержавеющей стали, диск для шинковки/нарезки, миксерная насадка, насадка для замеса густого теста. Стеклянная чаша объемом 2,5 л. Защитная блокировка.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

Journal-plaza.net

Ущипнуть бы...

Кулинарные щипцы, возможно, и не самая необходимая вещь на кухне, но, безусловно, именно они делают подачу ваших гастрономических шедевров более практичной, а сервировку – более зрелищной. Присматривайтесь!



Journal-plaza.net

Летняя услада

1 Сервировка стола на даче не должна отличаться чопорностью и строгостью. Ведь главное в ней – не удивить своих друзей и знакомых, а прежде всего отдохнуть в приятной компании.

2 В сезон ягод (вишен, черешен, клубники и малины) остановите свой выбор на любых оттенках красного. Выберите скатерть в яркую полоску или клетку. Если у вас есть обычная белая скатерть, немного украсьте ее тонкими цветными лентами (прострочите на швейной машинке или слегка закрепите ниткой вручную).

3 Поставьте на стол тарелки из прозрачного цветного стекла: на закусочную тарелку положите тарелки для первых и вторых блюд, а сверху – десертную. Это позволит не бегать постоянно за посудой и больше времени провести с гостями.

4 Украсьте стол вазой со свежими ягодами и яркими букетиками в маленьких стаканах.

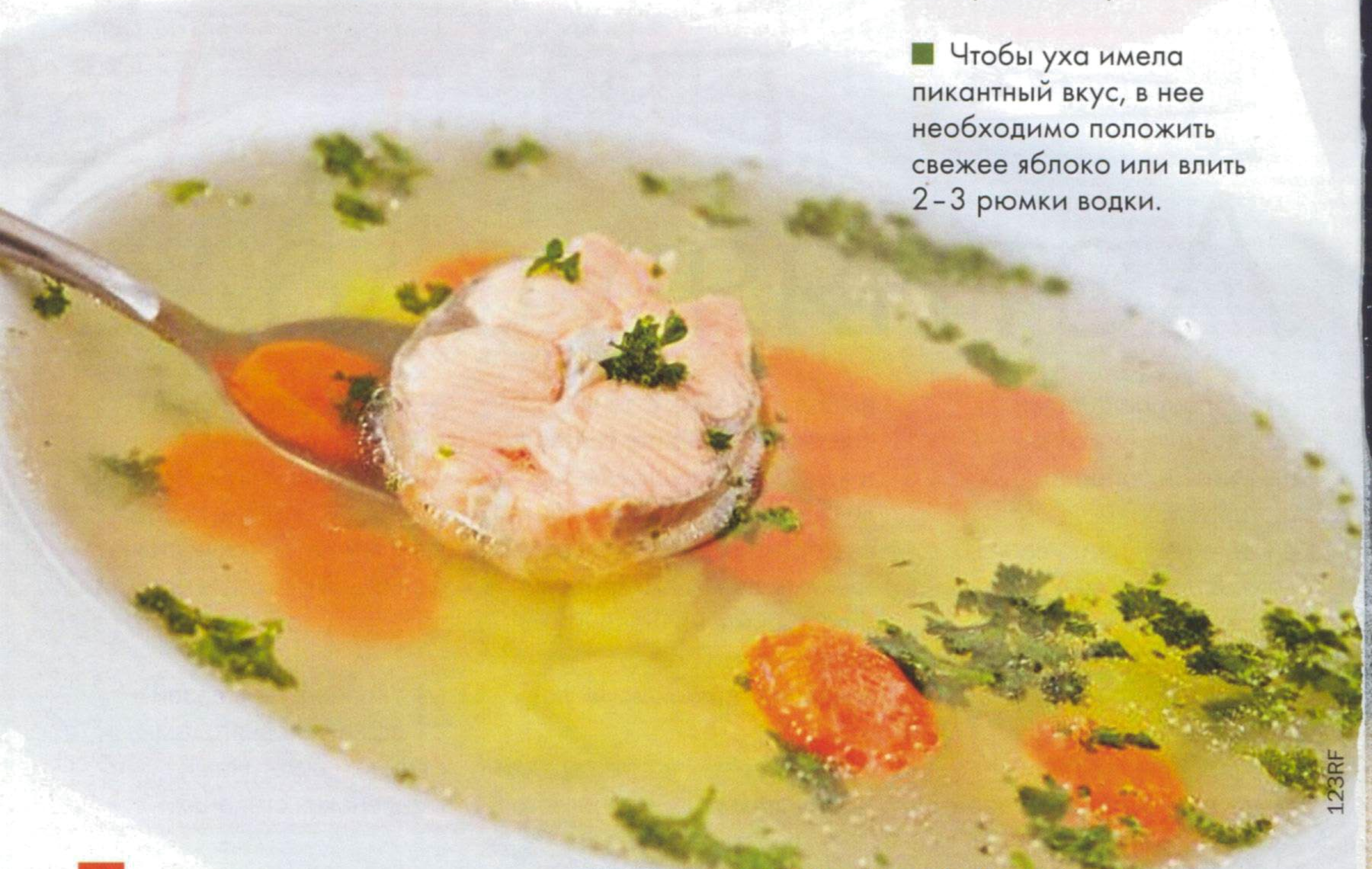
HUDE.PICTURE PRESS

Journal-plaza.net

5 способов сделать уху еще вкуснее

Уха – настоящее кулинарное чудо и самое любимое блюдо заядлых рыболовов, а также их близких. Приготовить обычную уху, пожалуй, сможет каждый, но сделать ее особенной под силу не всем. Чтобы уха, сваренная на костре, была не только вкусной, но и ароматной, запомните несколько простых правил.

- Чтобы уха получилась вкусная и, как говорят, крепкая, нужно брать несколько сортов рыбы одновременно. Идеально подходят окунь, ерш, щука, осетрина (на 8 порций берите около 2,5 кг рыбы).
- В уху не нужно класть слишком много овощей.
- В качестве пряностей для ухи используйте петрушку, зеленый лук, укроп, перец горький и душистый, лавровый лист. Если рыба очень свежая, то в уху не кладите ничего, кроме соли и зелени.
- Если уха оказалась непрозрачной, для ее осветления используйте яичную оттяжку.
- Чтобы уха имела пикантный вкус, в нее необходимо положить свежее яблоко или влить 2–3 рюмки водки.



123RF

Journal-plaza.net